

## **Cvetna pogaca (2)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml**mlako mleko
- **200 ml**vode
- **200 ml**ulja
- **3 kašice**šecera
- **1 kašik**soli
- **40 g**vasca
- **900 g**brašna

#### **Za premazivanje:**

- **1**žumance
- **10 g**usama
- **10 g**kima
- **150 g**margarina

### **Priprema**

Kvasac razmutite sa mlekom, šecerom i nekoliko kašika brašna. Ostavite 5 minuta da krene kvasac. Za to vreme u odgovarajuću posudu stavite ulje, vodu, so, isipajte nadošli kvasac i sa brašnom zamesite testo. Testo odmah rastanmite do velicine šerpe u kojoj će se peci. Izvadite vecom šoljom 5 krofni.

Svaku krofnu podelite na 2 dela i svaku rastanite oklagijom. Na svaki drugi deo narendajte margarin i preklopite drugim delom. Rastanite oba do velicine plitkog tanjira i zasecite na 8 delova, kao za kiflice. Svaki deo po sredini zaseci nožem. Jedan kraj testa presaviti kroz taj prorez i izvaditi i to je deo latice. Postupak ponavljajte dok ne napravite sve latice.

Svaku laticu staviti tako da deo ide iz šupljine gde se izvadio krug. Napravite 5 malih loptica i u svaki centar cveta staviti po jedan. Žumance umutiti sa jednom kašikom ulja i premazati sve latice sveta i pospite susamom. Na središnji deo cveta stavite kim. Pustite da pogaca stoji još 10 minuta i peci na 200 C dok ne porumeni. Uživajte u divnom ukusu cvetne pogace. Prijatno!

## **Savet**