

Cvetna pogaca (3)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** kiselog mleka
- **275-300 ml** mleka
- **1 jaje**

Nadev:

- **2 veca** praziluka
- **400 g** šampinjona
- **po ukusu** soli i bibera

I još:

- **1 jaje** za premaz
- **malo** aleve paprike za posip
- **malo** semenki curikota i susama
- **malo** krem-margarina

Priprema

Na maslinovom ulju upržiti praziluk isecen na kockice i šampinjone isecene na listice. Posoliti, pobiberiti.

Od navedenih sastojaka umesiti elasticno testo. Ostaviti da se udupla. Podeliti ga na dva dela, jedan veci, drugi manji. Manji ostaviti sa strane, a veci podeliti na 8 loptica velicine šake i jednu nešto vecu od njih.

Prvo napraviti cvetove. Osam loptica razvuci oklagijom na velicinu tanjirica. Premazati tri krem-margnom, složiti jednu na drugu, četvrtu ne premazujemo. Uraditi isto i sa preostale četiri. Preseci nožem prvu složenu koricu, NE RAZVLAITI OKLAGIJOM. Dobice se četiri trougla, isto uraditi i sa sledecom koricom. Formirati cvetove, tako što šire krajeve trougla razlistavamo, koricu po koricu, krajeve povlacimo prema sredini trougla i malo pritisnemo štapicom da se slepe.

Sad uži kraj trougla povlacimo ka sredini, takoe povlaceci koricu, po koricu i formiramo cvetic. Isto uraditi i sa preostalih sedam cvetica.

Onu manju loptu koju smo na pocetku odvojili razvuci oklagijom i naneti fil, ali ostaviti oko 1 cm prazan.

Preostalo testo rasuci oklagijom u koru vecu od kore sa filom i, napraviti zareze.

Koru sa filom naborati, da se stvori rub da fil ne bi cureo.

Pažljivo prebaciti mrežastu koru preko fila, i krajeve podaviti, ako je baš previše, može se otseci.

Poslagati sad cvetice preko.

Ostaviti pogacu da odmori pre pecenja. Premazati je umucenim jajetom, posuti semenjem po izboru i malo alevom paprikom. Peci dok fino ne porumeni.

Savet