

Cvet pogacice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 belance
- 1/2 kockekvasca
- 1 kašicicašecera
- 2 kašicicesoli
- 1 cašajogurta
- 2 dl vode
- 6 kašikaulja
- 700 g brašna

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 1 kašikajogurta
- 20 g susama
- 3 g morske soli

Priprema

Kvasac razmutite sa toplom vodom, dodate šecera i nekoliko kašika brašna. Izmešajte varjacom i ostavite 5

minuta da krene kvasac. U odgovarajuću posudu stavite jogurt, jaja, ulje, so, isipajte nadošli kvasac i sa brašnom zamesite glatko testo. Brašno postepeno dodajete. Testo odmah podelite na manje loptice.

Nemojte da Vam budu veće od jajeta. Ja sam napravila veličine većeg oraha. Zanimljivije su kad su manje. Konac za šivenje iseci na oko 1/2 m. Oko svake loptice uplesti konac tako da se dobiju latice cveta.

Potrebno je 4 puta omotati konac, kao kad vezujete poklone. Reati u pleh koga ste obložili pek pairo. Postupak ponavljati dok ne vežete sve loptice. Ostavite ih najmanje 2 sata da stoje.

Žumance umutiti sa jogurtom i cetkicom premazati svaku pogacicu. Posuti susamom i morskom solju. Peci na 200 C dok ne porumene. Ispocene pogacice pustite da se malo prohlade, makazama preseći konac i izvuci. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet