

Cvet pogacie



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1** belance
- **1/2** kockekvasca
- **1** kašicica šecera
- **2** kašicicesoli
- **1** cašajogurta
- **2** dlvode
- **6** kašikaulja
- **700** gbrašna

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1** kašikajogurta
- **20** gusama
- **3** gmorske soli

Priprema

Kvasac razmutite sa topлом 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 vece od jajeta. Ja sam napravila velicine veceg 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 pačrom. Postupak ponavljati dok ne vežete sve loptice. Ostavite ih najmanje 2 sata da stoje.

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

Savet