

## *Praznicna pogaca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna tip-500
- **1/2** cašeulja
- **1** cašavode
- **1** kockiakvasca
- **2** kašikesirceta
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **1** cašamleka
- **1** rakijaska cašicamaslinovog ulja
- **2** žumanceta
- **malo** susama

### **Priprema**

Umlaciti mleko sa 1 kašicom šecera pa dodati kockicu kvasca i prekriti da naraste.

Kad kvasac naraste zamesiti glatko testo od brašna, soli, ulja, vode i sirceta. Zatim ostaviti testo da odmori i naraste pola sata.

Pouljiti pleh, odvojiti parce testa za ukrašavanje, a ostatak testa bez premesivanja preneti u pleh. Našarati pogacu, premazati žumancima i posuti susam. Peci na 150 stepeni, 30 minuta.

Pogaca je pravljena u slavu Svetog Jovana Krstitelja. Služiti uz grožđe, po narodnom obicaju.

## **Savet**