

Zimska pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **3 kašike** milerama
- **300 ml** tople vode
- **1** jaje

Nadev:

- **5-6 kašika** milerama
- **1** jaje
- **100 g** dimljene curece kobasice

I još:

- **malokrem** margarina za mazanje kora
- **1** jaje za premaz
- **malosemenja** po želji

Priprema

Prosejati brašno, umešati so, šećer i kvasac, pa promešati prstima. Sipati ulje, umuceno jaje i mileram, pa dolivajući toplu vodu, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da odmara na toplom.

Podeliti testo na 9 loptica. Rasuci oklagijom i spajati po tri, premazujući krem margarinom. Treba da se dobiju tri kore.

Uzeti prve tri korice i razvuci jednu koru i postaviti je na pleh obložen pek papirom. Za nadev umutiti jaje sa mileramom i staviti na koru. Saviti krajeve naborati, da ne bi curio nadev. Složiti preko kolutove curece salame.

Sad uzeti druge tri korice i rasuci oklagijom koru. Iseci na devet trouglova. Svakom trouglu saviti šire krajeve prema sredini, a uži vratiti prema sredini. Malo pritisnuti štapicem da se malo razlistaju. Uraditi tako sa svih devet trouglova, da se dobiju cvetici.

Od zadnje tri korice rasuci trecu koricu. Preci valjkom za mrežicu. Postaviti preko nadeva, da visi preko cele pogace, pa podaviti ispod pogace da se ne podigne prilikom pecenja. Složiti preko cvetice preko mrežice, po želji. Ostaviti da odmori, premazati umucenim jajetom i posuti semenjem po želji. Peci da fino porumeni. Poslužiti toplo.

Savet