

Posna cesnica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasac
- **200 g** kuvane, pasirane bundeve
- **500 ml** mineralne vode
- **200 ml** ulja

Za premazivanje:

- **150 g** margarina
- **100 g** posni majonez
- **30 g** susam
- **10 g** mleveni mak
- **3 g** morske soli

Priprema

Aktivirati kvasac. Mineralnu vodu staviti u odgovarajuću posudu, dodati šećer, izmrviti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom i ostaviti par minuta da krene kvasac. U vanglicu stavite polovinu pripremljenog brašna, so, ulje, pasiranu bundevu, isipati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo.

Testo odmah podelite na 3 dela. Jedan najveći, drugi malo manji i treći najmanji deo. Najveći deo podeliti na 6 loptica, svaku razvuci oklagijom i premazati omekšanim margarinom. Reati jednu na drugu svih šest. Zadnju koru ne premazujete. Razviti oklagijom u krug i točicom za testo preseći na 8 delova, kao za kiflice. Smotati kiflicu i poreati u okrugli pleh tako da jedan kraj kiflice bude preklopljen drugom kiflicom i to je sredina pogace.

Od drugog manjeg dela razviti oklagijom u veliki krug. Premazati rastopljenim margarinom i smotati u rolnu. Seci nožem testo u cik cak i svaki deo staviti izmeu kiflica s blagim razmakom.

Treći najmanji deo razviti u krug i modlicom u obliku cveta vaditi cvetice. Poreati po želji po celoj pogaci.

Ostavite namanje 30 minuta da narasta testo. Naraslu pogacu premazati posnim majonezom i po obodu pogace posuti mlevenim makom, a sredinu pogace susamom. Celu pogacu posuti morskom solju.

Peci na 200 C oko 20 minuta. Služiti i uživati u divnom ukusu.

Prijatno!

Savet