

****Klupce* pogaca***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1/2 kocke** kvasca
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **oko 250 ml** tople vode
- **1 kašika** kiselog mleka
- **1 jaje**
- **malo** susama

Priprema

Kvasac otopiti u malo tople vode, dodati šecer i ostaviti da "proradi". Brašno prosejati, dodati mu so, šecer, maslinovo ulje i kiselo mleko i promešati. Sipati kvasac, pa toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo podeliti na 8 delova. Svaki deo rasklagijati u koricu i premazati otopljenim maslacem, sem poslednje. Složiti jednu na drugu. Na pobrašnjenom stolu oklagijom rasuci koru, pa je u krug seci, u vidu puža, na trake širine oko 1,5 cm. Sad poceti od kraja motati traku, kao kad se mota klupce, dva tri puta, u rolatic...

...poleci ga na traku, okrenuti i nastaviti sa motanjem...

....i tako sve do kraja.

Klupce stavimo u tepsiju postavljenu pek papirom i ostavimo da odmara.

Kad nadoe, premažemo umucenim jajetom, pospemo susamom i pecemo u zagrejanj rerni da fino porumeni.
Poslužiti uz sir, jogurt ili prilog po želji...

Savet