

## ***Posna ajvar pogaca***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **2** kašikespeltinih mekinja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašicicesoli
- **20** gkvasca
- **1** kašicicašecera
- **80** mlulja
- **250** mlvode
- **2** kašikeajvara

#### **Za premazivanje:**

- **2** kašikemekog margarina
- **8** kašikaajvara

#### **Za posipanje:**

- **po potrebusam**
- **po potrebi lan**
- **po potrebchia**
- **po potrebi** malo margarina

### **Priprema**

Podici kvasac sa šecerom i malo mleka. U ciniju staviti malo brašna, mekinje, prašak za pecivo, podignuti kvasac, ulje, vodu, so i ajvar. Izmešati i polako dodavati ostatak brašna i umesiti fino meko testo. Odmah testo podeliti na dva ista dela.

Ostaviti ih oko 15 minuta i onda svaku razviti tanko, premazati tankim slojem margarina pa onda ajvarom i uviti u rolat. Oba rolata uplesti u pletenicu i staviti u pleh s pek papirom. Pokriti krpom i ostaviti da pletenica duplira. Premazati je mlakom vodom posuti semenkama i staviti preko po listic margarina. Peci na 180C dok ne porumeni . Pokriti sa kuhinjskom krpom i ostaviti tako oko 10 minuta. Ohladiti i seci.

### **Savet**