Pogaca grozd

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **100 g**šecera
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **1**jaje
- **1 prstohvat**soli
- **150 g**margarina
- **300 ml**toplog mleka
- **2 kesice**vanilin šecera

Ostalo:

- **malo**orasa

Priprema

U zdelu sipajte toplo mleko, malo šecera, razmrvite kvasac, promešajte i ostavite da se aktivira nekih desetak minuta. Prosejati brašno, staviti u zdelu, so, jaje, otopljeni margarin, vanilin šecer i šecer i zamesiti testo. Kad ste testo dobro izradili, prekrite sa kuhinjskom krpom i ostavite da udvostruci volumen. Od testa pravite toliko loptica koliko želite da vam grozd bude. Moj je malo bucmast. :) Na tepsiju stavite papir za pecenje, složite prvi red loptica, premažite malo sa mlakom vodom, da se loptice zalepe, pa složite drugi red loptica, da popunite praznine, oblikujte grozd. Od ostatka testa napravite listove. Ja sam uzela list, gledala i pravila. :) Celu pogacu premažite sa malo maslaca i pospite sa mljevenim orasima. Ostavite da stoji dok se rerna greje na 180 stepeni, pecite oko 35-40 minuta dok ne dobije zlatnu boju.

Pecena, lomite komade i uživajte. Ako želite pogacu možete posuti sa šecerom u prahu.

Savet