

Svecana pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1** kocka kvasca
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašika** šecera
- **1** jaje
- **100 ml** ulja
- **oko 300 ml** pavlake za kuvanje

Za ukrase:

- **100 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **20 g** gustina
- **oko 70 ml** hladne vode

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosusama** i curikota
- **malomargarina** za mazanje

Priprema

Kvasac aktivirati, a u brašno staviti sve sastojke, pa pavlakom za kuvanje, koju ste prethodno zagrejali, umesiti elasticno testo. Ostaviti da se udvostruci, pa istresti na radnu površinu. Rasuci koru u vidu pravougaonika, pa namazati margarinom za mazanje i umotati rolat. Krajeve otseci, a onda formirati prsten koji stavimo u namašćen i pobrašnjen kalup. U sredinu složiti krajeve rolata, malo pritisnuti i postaviti jedan na drugi. Nožem napraviti zareze po prstenu, u vidu trouglova. Umesiti testo za ukrase. Premazati umucenim jajetom prsten, pa lepiti ukrase po njemu i sa strane. Posuti semenjem po želji i ostaviti još malo da odmara, a onda peci u podgrejanoj rerni da fino porumeni.

Savet

Ideja dobijena sa Minjinog sajta, i ovom prilikom joj se zahvaljujem na njenoj nesebinoj darežljivosti...