

Pogaca Zeka



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**brašna
- **2**jajeta
- **200 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **60 g**margarina
- **1**kašicicasoli
- **1/2**kašicešecera
- **1**žumance
- **50 g**susam

Priprema

Staviti 100 ml toplog mleka, malo brašna, šefer i kvasac, sacekati da kvasac nadodje.

Zatim dodati brašno, so, otopljeni margarin, umucena jaja, ostatak kolicine mleka i zamesiti glatko testo.

Sacekati 30 minuta da testo nadodje. Razviti testo i napraviti male loptice (jufkice) za telo i glavu Zeke. Uši takodje oblikovati od testa. Ukrasiti Zeku, napraviti mu brkove od špageta, oci, nos i usta od zrna bibera.

Premazati pogacu žumancetom i po želji posuti susamom. Ostaviti još deset minuta u plehu pre pecenja.

Peci na 180 stepeni 30 minuta.

Prijatno, deca ce uživati u ukusu, posebno ce ih oduševiti izgled pogace.

Savet

Pogau Zeku možete ukrasiti po Vašoj želji, umesto bibera možete koristiti karanfili i sl.