

Uskršnja pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2.5** dl mleka
- **1** kesica suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2** jajeta
- **3 kašike** ulja
- **1 kašika** sirceta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **600-650 g** brašna
- **2 kašičice** soli

I još:

- **5-6 kašika** margarina za mazanje
- **1** žumance za premazivanje
- za **posipanje** susam i mak u zrnu

Priprema

U mlako mleko dodamo kvasac, šećer izbuckana jaje, ulje, sirce i pavlaku promešamo i postepeno dodavajuci brašno u koje smo dodali so umesimo elasticna testo, ostavimo oko 30 minuta da se udvostruci.

Blago premesimo i podelimo na 15 delova.

Od svakog dela napravimo male loptice.

Prvih pet blago raztanjimo i premažemo margarinom i reamo jedno preko druge zadnja ostaje bez premaza.

Zasecemo da dobijamo 8 krakova ali ne secemo testo do kraja.

Svaku pojedinačno otvaramo sloj po sloj i dobijamo latice.

Krajeve podvijemo i dobijamo venac koji zajedno sa pek papirom smestimo u tepsiju.

Sada od 8 loptica raztanjimo i svaku pojedinačno do pola zareckamo, a drugi deo premazujemo margarinom i umotamo kao kifle.

Po sto imamo 8 latica oko svake stavimo kiflu.

Preostale dve loptice raztanjimo prvu premažemo ili preklopimo sa drugim secemo na 8 delova.

Od svake pravimo laticu spajajući spolja dva kraja i stavljamo u sredinu pogace formirajući cvet.

Premažemo žumancetom i ostavimo da miruje dok rernu zagrejemo na 180C.

Pecemo oko 15 minuta dok porumeni, a zatim pokrijemo pek papirom i nastavimo sa pečenjem još oko 20 minuta.

Savet

Vrlo ukusna i dekorativna pogaa .