

Uskršnja pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2.5 dlmleka**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- 2 jajeta
- **3 kašikeulja**
- **1 kašikasirceta**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **600-650 g brašna**
- **2 kašicicesoli**

I još:

- **5-6 kašikamargarina za mazanje**
- **1 žumance za premazivanje**
- **za posipanje** sa makom u zrnu

Priprema

U mlako mleko dodamo kvasac, šećer izbuckana jaje, ulje, sirce i pavlaku promešamo i postepeno dodavajući 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 pojedinacno 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 pojedinacno do pola zareckamo, a drugi deo premazujemo pargarinom i umotamo kao kifle.

Po sto imamo 8 latica oko svake stavimo kiflu.

Preostale dve loptice raztanjimo prvu premažemo i 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 pecenje još oko 20 minuta.

Savet

Vrlo ukusna i dekorativna pogaa .