

# **Svecana pogaca "Kruna"**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1 kockica**kvaska
- **1/2 caše**jogurta
- **50 ml**ulja
- **1 kašica**čecera
- **1,5 kašicas**oli
- **1 žumance**
- **3-4 kašike**vode

### **Za krunu:**

- **1,5 cašab**rašna
- **1 kašicica**soli
- **po potrebivode**

## **Priprema**

Kvasac staviti u toplo mleko, dodati kašicicu šecera i sacekati da nadoe. U vanglu sipati brašno, ulje i nadošao kvasac, te postepeno dodavati jogurt dok se ne postigne željena gustina. Testo ostaviti na toplom da nadoe, pa ga ponovo premesiti.

1/3 testa odvojiti za dekoraciju. Umesiti ga sa još malo brašna i razviti. Jedan deo testa iseci na trakice i praviti

ružice.

Od drugog dela testa pomocu modlice za kolace napraviti ukrase za dekoraciju po želji.

Radnu površinu posuti brašnom. Na nju ostaviti ostatak testa, umesiti okruglu pogacu i ubaciti je u podmazanu šerpu. Premazati je vodom i ukrasiti listovima. U sredinu staviti cvetove, prethodno posute brašnom da se se zalepe. Pogacu ostaviti da nadoe, pa je premazati umucenim žumancetom. Peci u zagrejanoj rerni na 170 stepeni.

Kruna: Šolju i po brašna pomešati sa solju i malo vode te zamesiti tvre testo. Testo razviti, izrezati nekoliko debljih traka i svaku premazati uljem. Ovalnu posutu prekriti folijom. Zatim premazati umucenim jajetom.

Preko posude reati trake i ukrase od testa (po želji) dok se ne dobije kruna željenog izleda. Krunu peci na 180 stepeni dok ne porumeni. Staviti je na sredinu pogace.

### **Savet**

Ova pogaa je veoma dekorativna, pa je idealna za sveane prilike - venanja, krštenja, roendana.....