

Slatka pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo

- **500 g**mekog brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **1 celojaje**
- **1 kašicica** soli
- **2 kašikešecera**
- **60 mlulja**
- **1,5 dl** mlakevode ili mleka
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1 kašicicanaribane** kore od limuna

Za premaz:

- **1belanjak**

Priprema

U mlaku vodu ili mleko, po želji, staviti malo šecera od ukupne kolicine, razmrvtiti kvasac i ostaviti da kvasac pocne da radi 5-10 minuta. U drugu zdelu staviti prosejano brašno, šecer, so, jaje, ulje, vanilin šecer, sitno izrendanu koricu limuna, dodati nadošli kvasac i zamesiti testo. Testo nije potrebno ostaviti da stoji i da i da se udupla, pocnite da radite. Testo podelite u tri dela, za podlogu, za valjak i malo za ukrase. Razvaljajte na pobrđenjenoj podlozi prvi deo testa, od drugog dela testa napravite valjak, stavite valjak na prvi deo testa. Nožem sa svake strane izrezujte trake sirine 1 cm. Preklapajte trake testa preko valjka, i mali deo podvlacite ispod. Tako sve do kraja. Savite u polukrug. Od onog najmanjeg dela testa modlicom izrezujte cvetice..... Jedan belanjak izmešajte. Premažite pogacu sa belanjkom i stavljajte ukrase na nju. Potom i gorenje ukrase premažite

belanjkom. Na tepsi na koju ste stavili pek papir prebacite pogacu. Ostavite da se slatka pogaca narasta oko pola sata, na toplom mestu prekrivena sa krpom. Rernu zagrijte na 170 i pecite oko pola sata. Ako je pec jaca pokrite pek papirom da ne izgori. Ohladite malo i pospite sa prah šecerom.

Savet