Pogaca sa cimetom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**šecera
- **60 ml** ulja
- **1,5 dl** mlake vode

Za fil:

- **70 g**margarina
- **100 g** šecera
- **4 kašicice**cimeta

Za preliv:

- **150 g**šecera
- **1 dl**vode

Priprema

Podici kvasac u malo toplog mleka i kašikom šecera. U ciniju staviti pola brašna, ostatak šecera, so, jaje, dodati podignut kvasac, ulje, mlaku vodu i postepeno dodajuci ostatak brašna, umesiti testo. Ostaviti na toplom mestu

da testo uskisne i duplira. Za fil umutiti margarin sa šecerom i cimetom.

Nadošlo testo razvaljati u pravougaonik premazati filom, urolati, i preseci dužinom na pola. Presek okrenuti na gore i uplesti pletenicu. Saviti je u krug, staviti u kalup sa pek papirom i ostaviti da nadoe.

Peci na 180 C oko 40 minuta. Za preliv ušpinovati vodu i šecer. Dovoljno je da vri 2 minuta. Prohlaenu pogacu premazati cetkicom i mlakim prelivom.

Savet