

Pirotska pogaca



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlmleka**
- **2 dlvode**
- **1,5 dlulja**
- **1 kašikasecer**
- **1 kašikasoli**
- **3jajeta**
- **1kvasac**
- **20 gsusama**
- **1500 gbrasna**

Priprema

Mleko, vodu, ulje, so i šefer zagrejati da bude mlako, pa u to rastopiti kvasac. Kad se kvasac istopi dodati 2 jajeta, pa unesiti brašnom. Smesu ostaviti na topлом mestu da odstoji 60 minuta. Kad testo naraste, namesiti pogacu i staviti je u šerpu da odstoji 10ak minuta, potom je nožem naseći na osmine, premazati jajetom i posoliti susamom. Potom peci 60 minuta na 250 stepeni.

Savet