

Pogaca od pogacica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** instant kvasac
- **2 dl** jogurta
- **3 dl** mleka
- **1 kašika** soli
- **3 kašike** ulja

Za premazivanje pogacica:

- **200 g** margarina

Za premazivanje pogace:

- **1** jaje

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac i mrvicu šecera. U vanglicu dodati ostale sastojke i kvasac i zamesiti testo.

Ostaviti oko sat vremena da naraste. Istanjiti testo na 1 cm debljine i vaditi vekom čajom pogacice. Otopiti margarin. Uzeti okrugao pleh. Podmazati sa margarinom. Svaku pogacicu provuci kroz margarin i krenuti da se redja uz zid pleha, jedna naslonjena na drugu, i tako u krug. Kad završite krug zapocnite sledeci u suprotnom pravcu. Ostavite sat vremena na toplom. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 220 stepeni oko 40 minuta.

Savet