

# **Moja ruža pogaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 dl mleka**
- **1 kvasac**
- **1 kašika šecera**
- **2 kašikesoli**
- **1 dl ulja**
- **2 jajeta (1 za premazivanje)**
- **600 g brašna**

## **Priprema**

U mlako mleko sipati kašiku soli i kašiku šecera, kašiku brašna i kvasac. Razmutiti pa ostaviti da nadoe. U drugu posudu staviti jaje, ulje, so i nadošao kvasac pa umesiti testo sa brašnom. Ostaviti da nadoe. Od testa odvajati loptice i reati ukrug u tepsi dok se ne popuni. Ukrasiti po želji od ostatka testa i premazati umucenim jajetom. Pokriti krpom da još malo nadoe. Peci. U meuvremenu u posudu sipati malo vode i malo ulja pa ovim premazati tek izvaenu pogacu.

## **Savet**