

Pogaca sa bundevom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **200 g** pirea od bundeve
- **50 ml** mlakog mleka
- **50 ml** lake vode
- **25 g** svežeg kvasca
- **1/2 kesice** prašak za pecivo
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1/2 kašičice** šećera
- **1/2 kašičice** soli

Za premaz pogace:

- **1** neumuceno belance

Za premaz pogace:

- **50 g** putera ili margarina

Za posipanje:

- **1 kašika** susama

Priprema

Bundevu skuvati ohladiti i propasirati u vecu ciniju. Staviti brašno, dodati pire od bundeve, dodati jaje, žumance, so, šećer, prašak za pecivo i izmrvljen kvasac, mlaku vodu i mlako mleko. Pomesati i zamesiti fino glatko testo. Testo ostaviti da naraste pa ga podeliti na 4 manje loptice. Razviti u krug, premazati svaku razvijenu lopticu margarinom oblikovati zeljeni oblik. Premazati sa belancetom posuti susamom. Peci na 200 stepeni 35 minuta.

Savet