Novogodišnja pogaca (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **200 ml**mlakog mleka
- **1 kocka**kvasca
- **1 dl**ulja
- **1 kašika**soli
- **1/2 kašike**šecera
- **oko 1 kg**brašna

Za premazivanje:

- **200 g**margarina
- **1**žumance
- **malo**susama

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i sve ostale sastojke i umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom da nadoe. Kad nadoe testo podeliti na dve loptice, jednu vecu i jednu manju.

Vecu lopticu podeliti na 5 delova i svaku razvuci velicine šerpe u kojoj ce se peci pogaca. Jedan krug staviti unutar šerpe i zasici nožem od sredine ka ivici šerpe ali ne do kraja.

Narendati margarin i ponavljati 5 puta, vrhove testa vracati ka spolja, jedan preko drugog. Od drugog testa

razvuci vecu koru, narendati margarin i uviti u obliku rolata. Seci nepravilno rolate i reati u šerpu.

Premazati celu pogacu žumancemtom i posuti susamom. Ostaviti 10-ak minuta i staviti da se pece na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet