

Sunce pogaca (2)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **1/2 kockice kvasca**
- **1 kašicica šećera**
- **1 kašikasoli**
- **5 žumanca**
- **1 kašika masti**
- **1 šoljica ulja**
- **1/2 margarina**
- **po potrebi brašna**

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šecer i malo brašna i ostaviti da nadoe.

Dodati 4 žumanceta i sve ostale sastojke osim margarina.

Zamesiti glatko testo i ostaviti da nadoe pola sata.

Premesiti testo i razvuci oklagijom. ašom vaditi krugove.

Margarin rastopiti da bude tecan i svaki krug umakati u margarin i reati u tepsiju, preklapajući krugove jedan preko drugog, kao na slici.

Ostavite da odstoji još 20 minuta, a onda pogacu premažite umucenim žumancetom i pospite susamom. Peci na 200 C, dok lepo ne porumeni. Prijatno!

Savet