Pogaca sa viršlama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kockice**svežeg kvasca
- **250 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **1**jaje
- **70 ml**ulja
- **500 g**brašna
- **5**viršli

Za premazivanje:

- **150 g**margarina
- **1** jaje
- **po želji**susam i lan

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šecer i kvasac i ostaviti da nadoe. Posebno pomešati 1 jaje, so i ulje, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od zidova posude. Ostaviti testo da odmori na toplom 45 minuta. Nadošlo testo istanjiti u pravougaonik i premazati omekšalim margarinom.

Urolati pa ostaviti rolat da miruje pola sata.

Nakon toga istanjiti rolat na 0,5 cm i iseci na manje kvadrate. Viršle iseci na 4-5 delova. Koliko ima kvadrata, toliko morate imati delova viršli. Na svaki kvadrat staviti malo viršle.

Krajeve kvadrata spojiti ka sredini i pritisnuti da se slepe, oblikujuci lopticu. Loptice sa viršlama reati u podmazanu okruglu tepsiju.

Kad napravite sve loptice, ukljicite rernu da se greje na 200 stepeni. Za to vreme pogaca neka odmara. Neposredno pre pecenja, pogacu premazati umucenim jajetom i posuti semenkama.

Peci oko pola sata. Na pola pecenja smanjiti temperaturu na 180 stepeni i pokriti pogacu papirom za pecenje. Poslužiti kada se ohladi.

Savet