

Rolovana pogaca (pogaca od kukuruzovine)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **5 kašika** ulja
- **350 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli

Priprema

Zamesiti testo, pa ga ostaviti pola sata da odmori. Zatim testo odvojiti na nekoliko manjih loptica, zatim svaku lopticu tanko istanjiti u dugacku traku. Zatim svaku tracicu uvijati oko ciste olovke ili kao ja oko štapica od kukuruzovine. Sa uvijenih štapica skidati namotano testo i reati u tepsiju. Izmeu svakog razmaka stavljati po parcence testa, pa isto drugi krug isto. Pogacu ostaviti 15 minuta da odstoji. Premazati žumancetom i peci 20 minuta na 200 C.

Savet