

## Pogaca ruža (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2**jajeta
- **3** kašikeulja
- **1** kašikašecera
- **1** kockicasvežeg kvasca
- **500** mlmljeka
- **250** g margarina
- **1** kašikasoli
- **1** kgbrašna
- susam (za posipanje)
- **1** jaje (za premazivanje)

### Priprema

U manjoj posudi sjediniti malo mleka, kašicicu šecera, kvasac i kašicicu brašna, pa promešati i ostaviti da nadoe.

U drugoj posudi umutiti jaja, ulje, so preostalo mleko i nadošao kvasac, pa postepeno dodavati brašno i mesiti sve dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti na topлом da nadoe.

Testo razviti oklagijom, pa po njemu narendati margarin, a zatim ga rukom utrljati u testo svuda. Testo zatim uviti u rolat i seci cik-cak.

Kolutove poreati u okruglu tepsiju, podmazanu uljem ili staviti papir za pecenje i ostaviti da narastu 30 minuta najmanje. Nadošle kolutove premazati jednim jajetom, posuti susamom i peci dok ne porumene.

### **Savet**

Kada se pogaa ispee preko tepsije staviti kesu i pokriti krpom da malo još omekša.Prijatno ;)