

# **Vaskršnja pogaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 kgbrašna**
- **500 mlmljeka**
- **50 mlulja**
- **1 kašikasoli**
- **1 kesicakvasca**

### **Za posipanje:**

- **50 gsusam i lan**
- žumance

## **Priprema**

Od gore navedenih sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti. Kad tijesto ponovo naraste razvuci tijesto oklagijom debljine 1 cm i cašom vaditi krugove. Svaki krug premazati sa žumancetom i reati u okruglu tepsiju. Na sredinu staviti jaje i njega uviti u tijesto. Pogacu premazati umucenim žumancetu i ostaviti da ponovo naraste. Posuti sjemenkama.

Peci na 200 C oko 25-30 minuta. HRISTOS VASKRS!

## **Savet**