

# **Šarena pogaca**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastoјci**

### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **500 ml** mleka
- **50 g** kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**šecera
- **150 ml**ulja
- **1 žumance**

### **Za premazivanje:**

- **1 belance**

### **Za posipanje:**

- semenke susama
- semenke curekota

## **Priprema**

Sve navedene sastojke staviti u vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti fino i glatko testo. Testo odmah podeliti na cetiri manje loptice. Svaku lopticu razviti u krug, uviti i oblikovati po želji pa složiti u tepsiju na pek papir i ostaviti 30 minuta da odstoji pre pecenja. Premazati pogacu belancetom i posuti semenima, zatim peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Prijatno!

## **Savet**