Loptica pogaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kocka**kvasca
- **1 čaša**toplog mleka
- **1 čaša**jogurta
- **1/2 čaše**ulja
- **oko 800 g**brašna
- **3**jajeta
- **2 kašicice**soli

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **3 kašike**majoneza

Priprema

Kvasac razmutiti u toplom mleku, sa malo šecera i kašikom brašna i ostaviti da nadoe.

Nadošlom kvascu dodati brašno, jaja, jogurt, ulje, so i zamesiti mekše testo da se ne lepi za ruke.

Testo ostaviti oko 15 minuta, da malo krene, pa ga odmah premesiti i izdeliti na loptice željene velicine.

Loptice reati u namašcenu tepsiju.

Žumance umutiti sa majonezom i premazati pogacu, ostaviti da odstoji 40-ak minuta pa se testo udvostruci.

Peci u rerni zagrejanoj na 250 stepeni, oko 15 minuta, pa smanjiti na 180 i peci još pola sata.

Pecenu pogacu pokriti krpom da odstoji 10 minuta pa služiti.

Savet