

# **Slatka pogaca sa džemom i orasima**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1/2 kockice**sirovog kvasca
- **1 kašica**šecera
- **1 ravna kašika** soli
- **1 dl**vode
- **2 dl**mleka
- 2 jajeta
- **100 g**margarina
- **100-150 g**mlevenih oraha
- za mazanje džem

## **Priprema**

U mlakoj vodi pomešati kašicicu šecera i rastvoriti kvasac. Ostavite nekoliko minuta da nadoe. Brašno prosejati, dodati so, omešali margarin, jaja, mleko i na kraju nadošli kvasac. Testo zamesiti rukom i ostavite da odstoji da se udvostruci. Premesite nadošlo testo, razvijte oklagijom u pravouganik, premažite džemom po želji i pospite mlevenim orasima. Testo uvjite u rolat i isecite na štrudlice (3-4 santimetara). Štrudlice poreajte u nauljen pleh. Poreajte u krug i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Gotovu pogacu izvadite iz rerne i u tankim slojem premažite džemom.

## **Savet**