

Pogaca sa puterom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za pripremu pogace:

- **500 ml** mlakog mleka
- **50 g** svežeg kvasca
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šecera
- **150 g** otopljenog putera
- **1** jaje
- **1 kg** brašna

Za premazivanje:

- **1** jaje

Za posipanje:

- **mal**o curekوتا
- **mal**o susama

Za premazivanje razvijenih loptica:

- **150 g** omekešalog putera

Priprema

U vecu posudu staviti, brašno dodati so, šećer, izmravljen kvasac, jaje, dodati otopljen puter, pa sa mlakim mlekom zamesiti testo i ostaviti da nadoe.

Kad je testo nadošlo podeliti ga na 15 manjih loptica.

Loptice ostaviti da nadou pa 13 loptica razviti, svaku razvijenu jufku premazati sa omekšalim puterom i slagati jednu na drugu. Poslednja razvijena jufka se ne premazuje.

U sredinu tepsije se stavlja jedna okrugla loptica, a dna se razvije i isece sa valjkom za mrežasto testo i obavije se prva loptica i stavi u sredinu tepsije.

Sad one razvijene loptice se uvijaju svaka posebno i slažu se u tepsiju.

Napravljena pogaca se premaže sa umucenim jajetom i pospe susamom i curekotom.

Peci pogacu na 200 stepeni 25 minuta. Prijatno.

Savet