

Pogaca od cvorica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** mlakog mleka
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1** čaša jogurta
- **2 ravne kašičice** soli
- **2** dlulja
- **3** jaja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **mal** ulja
- susam - za posipanje

Priprema

Mleko pomešati sa kašicom šecera i kvascem i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, pa u sredini napraviti udubljenje. Sa strane dodati jogurt, so, ulje i jaja, a u sredini formiranog udubljenja nadošli kvasac. Umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke i zidove posude. Testo dobro izraditi, prekriti čistom krpom i ostaviti na toplom mestu da nadoe.

Zatim ga podeliti na 24 jednakih delova.

Svaki deo premesiti, rastanjiti u valjak, a valjak zavezati u cvor.

vorice reati u tepsiju podmazanu margarinom jedan pored drugog. Ostaviti 15- 20 minuta da pogaca još malo nadoe, a onda premazati žumancetom umucenim sa malo ulja i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet