

## **Kraljevacka pogaca**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **45 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **150 g** kiselog mleka
- **2** jajeta
- **1** belance
- **850 g** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **1 kašik** ulja
- **1 kašik** mleka
- **100 g** margarina

### **Priprema**

U mlako mleko stavite šećer, kvasac i malo brašna. Ostavite da nadože. U posudu za mešenje sjedinite kiselo mleko, jaja i so, dodajte mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesite testo.

Ostavite da nadože.

Od nadošlog testa odvojite četvrtinu i od nje napravite kuglu.

Od preostalog dela testa uzmite jedan deo i napravite trake koje ce te složiti unakrst preko kruga. Krug prebacite u pleh velicine 28cm.

Preostalo testo razvucite u pravougaonik, premažite ga margarinom.

Urolajte po široj strani.

Rolat prebacite u pleh oko kugle.

Makazama secite parcice na oko 1 cm širine i prebacite naizmenicno na levu, pa na desnu stranu. Ostavite da pogaca naraste.

Premažite je žumancetom koje ste prethodno sjedinili sa uljem i mlekom. Pospite naizmenicno susamom i lanom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

## **Savet**