

Žu-žu pogaca



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **150 ml**jogurta
- **150 ml**vode
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašičica**šecera
- **3 kašičice**sol
- **50 ml**ulja
- **650 g** brašna
- **200 g**margarina
- susam (za posipanje)

Priprema

Vodu i jogurt zagrijati da bude mlako, pa dodajte izdrobljeni kvasac, šećer i kašičicu brašna i ostaviti da nadoe. U vanglicu umutite 2 jajeta sa uljem, dodajte 3 kašičice soli, pa dodajte smesu sa nadošlim kvascem, dodajte brašno pa umesite glatko testo. Ostavite da odstoji oko 40 minuta da nadoe. Nadošlo testo premesite, pa podelite na 4 jednaka dela. Radnu površinu pospite brašnom pa razvucite jedan deo testa u pravougaonik, premažite ga umućenim margarinom, zatim razvite drugo testo, pa prebacite preko prvog. Tako uradite sa preostalim testima s tim što poslednje četvrto testo ne treba premazati margarinom. Testo isecite na kockice 3x3 cm. Okrugli kalup premažite margarinom, pa po dnu poreajte polovinu isecenih kockica testa. Ostatak margarina otopite na tihoj vatri, pa polovinom prelijte preko kockica, pospite susamom, pa poreajte drugu polovinu kockica pa prelijte ostatkom margarina. Odgore pospite susamom. Ostavite da odstoji 15 minuta, zatim pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 40 minuta.

Savet

Lepe i ukusne kao pogaice.