

Vekina pogaca



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **980 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1** belance

Za premazivanje pogace:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Ovu pogacu sam sama osmislila (mislim na sastojke), pa sam je zato i nazvala po sebi. Toliko je mekana, ukusna..., da su moja deca sama rekla, da je ovo, do sada, najlepša Vekina pogaca.

U toplom mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jogurt, ulje, jaja, belance i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Testo mesiti 2-3 minuta, uz dodavanje, po malo, brašna. Od testa

napraviti loptu i ostaviti, dok se pripremi posuda za pečenje.

Uzeti dublju posudu, vel. 28 cm. Dno posude obložiti pek papirom, a stranice premazati margarinom. Umešeno testo prebaciti u posudu i, pritiskanjem ruku, formirati pogacu. Prekriti, kuhinjskom krpom, i ostaviti da pogaca, dobro, naraste.

Naraslu pogacu premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Površinu pogace izbockati (do dna) cackalicom, pa se korica, kada pogaca bude pecena, neće odvajati od sredine pogace. Pripremljenu pogacu staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecenu pogacu izvaditi (probati cackalicom da li je pecena) i prevrnuti je na, vecu, kuhinjsku krpu. Skloniti pek papir, a pogacu umotati u krpu i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pogacu izlomiti rukom (nikako je ne seci nožem) i poslužiti uz sir, kajmak, pecene paprike, a vrlo dobro ide i uz svaku vrstu prženog i pecenog mesa.

Savet