

Rolovana pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g** brasna
- **5 kašika** svinjske masti
- **1** jaje
- **1** žumance
- **250 ml** mlakog mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šecera

Ostalo:

- **1** žumance
- **po ukusu** susama

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac. Dodati šecer i malo brašna, promešati i ostaviti da kvasac nadoe. Penasto umutiti jaje i žumance s tri kašike masti.

Dodati so i nadošao kvasac, pa postepeno dodajuci brašno umesiti glatko testo.

Ostaviti da nadoe 45 minuta.

Zatim testo razviti oklagijom i premazati ga preostalom mašcu, pa urolati.

Seci na manje rolate pa ih reati u tepsiju obloženu pek-papirom.

Premazati žumancetom i posuti susamom. Ostaviti da odstoji 30 minuta.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet