

Slatka pogaca (4)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbrašna**
- **1jaje**
- **1 kockicakvasca**
- **500 mlmleka**
- **3 kašikešecera**
- **1 kašicicasoli**
- **200 gmargarina**
- **100 gsuvog groža**
- **1 kašikaribane korice narandže**

Priprema

Mleko i kvasac izmešati i dodati šecer, malo brašna. Ostaviti da se kvasac podigne. Dodati trecinu margarina, so, ribanu koricu pomorandže, jaje i zamesiti testo. Podeliti na dva dela i ostaviti da poraste. Nadošlo testo razvuci u pravougaonik i premazati margarinom. Posuti šecerom po želji (rukom), posuti suvim grožem i uviti u rolat. Isto uraditi sa drugim delom testa. Uviti u pletenicu i staviti u pleh 22*33cm. Pokriti krpom i ostaviti da narasta oko 1h na topлом mestu. Premazati žumancetom i peci u rerni na 200C.

Savet