

# **Pogaca sa suvim grožem**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1jaje**
- **250 ml mleka**
- **100 g margarina**
- **150 g suvog groža**
- **1limun**
- **1,5 kašika šećera**
- **1/2 kašica cicesoli**
- **1 kocka kvasca**
- **500 g brašna**

## **Priprema**

U vanglu staviti mleko i kvasac izmešati i dodati šecer, malo brašna. Ostaviti da se kvasac podigne. Dodati trecinu margarina, so, ribanu koricu od pola limuna, jaje i zamesiti testo. Podeliti na dva dela i ostaviti da poraste.

Nadošlo testo razvuci u pravougaonik i premazati margarinom. Posuti šećerom po želji (ja u ruku uzmem pa posipam po testu) posuti suvim grožem i uviti u rolat. Isto uraditi sa drugim delom testa. Uviti u pletenicu i staviti u pleh (okrugli oblik 26 cm). Pokriti krpom i ostaviti da narasta oko 1h na topлом mestu.

Premazati žumancetom (u žumance sipati par kapi mleka). Pogacu stavljaju u hladnu rernu koju sam ukljucila na 200C. Pecenu pokriti kuhinjskom krpom.

**Savet**