

## *Pogaca sa suvim grožem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1jaje
- 250 mlmleka
- 100 gmargarina
- 150 gsuvog groža
- 1limun
- 1,5 kašikašecera
- 1/2 kašicicesoli
- 1 kockakvasca
- 500 gbrašna

### **Priprema**

U vanglu staviti mleko i kvasac izmešati i dodati šećer, malo brašna. Ostaviti da se kvasac podigne. Dodati trećinu 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 toplom mestu.

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

**Savet**