

Masna pogaca sa lanom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **1 kašičica** soli
- voda

Fil:

- **2 kašika** masti
- **1 kašičica** aleve paprike

Premaz:

- **1** jaje
- lan

Priprema

Zamesiti testo kao za hleb samo da bude malo tvre. Ostaviti da testo naraste, razmesiti i podeliti na 5 jednakih jufki. Svaku jufku rastanjiti i premazati sa otopljenom mašću i kašičicom alevne paprike, zadnju petu razvucenu jufku ne premazivati. Na sredinu testa staviti šoljicu od kafe pa iseci 8 traka i kroz sredinu tih traka. Svaku traku ivicama provlaciti kroz otvor kako bi se uvile, pa ivice pritisnuti drvenom kašikom i napraviti rezove. Umutiti jaje i celu pogacu premazati, a u sredinu posuti lanom. Peci na 200 stepeni.

Savet