

Cvet pogaca (2)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **3 kašike** kiselog mleka
- **1** kvasac
- **1** jaje
- **1** belance
- **100 ml** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šećera
- **po potrebi** mleko
- **malo** margarina

Priprema

Pripremiti kvasac. Sa toplim mlekom i navedenim sastojcima zamesiti testo i podelite na 4 dela tj. jufke. Svaki deo razvucite i namažite margarinom. Namazane jufke reagite jednu na drugu (samo gornju koru ne mažete) i razvucite u jednu veliku koru. Isecite kraj velike kore (od 5 cm) u krug, podelite ih i urolajte u rolate i stavljajte u sredinu tepsije i to u krug. Ostalo podelite na trouglove kao za kifle, zamotajte i reagite u tepsiju. Ostavite dobro da naraste i pre pečenja namažite žumancem, na svaku stavite komadic margarina i pospite susam. Peci oko 40 minuta na 200 C.

Savet