

Moja pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1** dlulja
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kg** brašna

Priprema

U toplo mleko staviti šećer i kvasac da nadoe, onda umesiti testo sa svim preostalim sastojcima i pustiti da nadoe. Testo podeliti na cetiri dela, svaki razvuci debljine prsta, premazati sa malo ulja i umotati u štrudlu, seci na krugove ili kako ko voli i reati u preh. Kada naraste ispeci.

Savet

Po želji možete premazati žumancetom i posuti susamom, testo je fenomenalno, možete praviti i pletenice, kifle itd.