

ukina pogaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **100 g** margarina
- **2** jaja
- **1** belence
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1 paket** kvasca

Za premazivanje:

- **1** žumance

Priprema

U mlako mleko stavite kašičicu šećera i kvasac i ostavite da nadoe. U nadošli kvasac stavite sve ostale sastojke i zajedno sa brašnom umesite testo, prekrijte krpom i ostavite da stoji oko sat vremena. Nadošlo testo premesite i razvijte oklagijom, debljine 1 cm. ašom vadite krugove i reajte u namazan pleh. Reajte u krug. Premažite umućenim žumancetom. ostavite da stoji još 10 minuta i onda pecite u zagrejanoj pecnici na 250 stepeni oko pola sata.

Savet