

## ***Pirotska pogaca***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** dl mleka
- **2** dl vode
- **1,5** dl ulja
- **1** kašika šećer
- **1** kašika soli
- **3** jajeta
- **1** kvasac
- **20** g susama
- **1500** g brasna

### **Priprema**

Mleko, vodu, ulje, so i šećer zagrijati da bude mlako, pa u to rastopiti kvasac. Kad se kvasac istopi dodati 2 jajeta, pa unesiti brašnom. Smesu ostaviti na toplom mestu da odstoji 60 minuta. Kad testo naraste, namesiti pogacu i staviti je u šerpu da odstoji 10ak minuta, potom je nožem naseci na osmine, premazati jajetom i posoliti susamom. Potom peci 60 minuta na 250 stepeni.

### **Savet**