

Pogaca (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme priprave: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **1** dlulja
- **3** dl mleka
- **1** dl jogurta
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **30 g** margarina

Priprema

U zaslano mleko dodati kvasac. Ostaviti da se aktivira, sa ostalim sastojcima zamesiti mekše testo. Ostaviti testo da se udupla. Ponovo premešati i podeliti na 7-8 obgica. Okrugli pleh (36cm) obložiti masnim papirom. Premazati dno margarinom. Poređati obgice u krug, a poslednju staviti u sredinu. Ostaviti da se testo odmara oko 30-40 minuta. Premazati umućenim jajetom i posuti otopljenim margarinom. Peci oko 40tak minuta na 200-220 stepeni.

Savet