

Uvrnuta pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dlmleka**
- **2 dl jogurta**
- **1 dl ulja**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašicicašecera**
- **oko 700gbrašna**
- **1 žumance**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**

Za premazivanje:

- **120 g margarina**
- **jaje**

Za posipanje:

- **susam**
- **lan**

Priprema

u zaslano mlako mleko dodati kvasac, ostaviti ga da nadoe. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Otopiti

margarin. Testo podeliti na 4-5 obgica. Svaku obgicu rastanjiti na velicinu okruglog pleh (24-26cm), premazati sa malo margarina, staviti sledecu i tako redom, gornja se ne premazuje. Pleh obložiti masnim papirom i premazati margarinom, prebaciti testo u pleh. Zaseci testo 7-8 puta od kraja ka sredini, sredinu ne rasecati. Uzeti rukama raseceno testo i lagano 2 puta zaokrenuti oko ose i spustiti nazad u pleh. Ostaviti da miruje 30 minuta. Zagrejati rernu na 220 stepeni. Pogacu premazati mucenim jajetom i posuti lanenim semenom i susamom. Peci oko 40 minuta dok ne porumeni.

Savet