

Moja ruža pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dlmleka**
- **1kvasac**
- **1 kašikašecera**
- **2 kašikesoli**
- **1 dlulja**
- **2jajeta** (1 za premazivanje)
- **600 gbrašna**

Priprema

U mlako mleko sipati kašiku soli i kašiku šecera, kašiku brašna i kvasac. Razmutiti pa ostaviti da nadoe. U drugu posudu staviti jaje, ulje, so i nadošao kvasac pa umesiti testo sa brašnom. Ostaviti da nadoe. Od testa odvajati loptice i reati ukруг u tepsiju dok se ne popuni. Ukarasiti po želji od ostatka testa i premazati umucenim jajetom. Pokriti krpom da još malo nadoe. Peci. U meuvremenu u posudu sipati malo vode i malo ulja pa ovim premazati tek izvaenu pogacu.

Savet