

## ***Masna pogaca***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg brašna
- 150 g masti
- 20 g kvasca
- kisela pavlaka
- malo mleka
- so

### **Priprema**

Prosejati 1/2 kg brašna na dasci, dodati 150 g masti, soli, malo mleka i 20 g razdrobljenog kvasca. Testo zamesiti sa kiselom pavlakom tako da bude mekano. Tada ga ostaviti da se odmara 2 sata. Posle 2 sata opet izmesiti i to ponoviti još jedanput. Zatim napraviti pogacu, staviti je u pomašcenu tepsiju, izbosti viljuškom i peci u zagrejanoj rerni. Pecenu vrcu pogacu služiti za dorucak uz pržena jaja, šunku, kobasice ili dr.