

Makedonska pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 6 šaka prosejanog brašna
- 2 jajeta
- 1 žumance
- 1 čaša ulja
- 1 kesica kvasca
- 1 kašika šecera
- 1/2 kašicice soli

Priprema

U vanglu prosejati brašno, pa dodati jaja, razmucen kvasac u malo mlake vode, šefer i so. Toplom vodom zamesiti testo kao za svaku pogacu. Dobro izmešano testo pokriti cistom platnenom salvetom, pa ostaviti na topлом da nadoe. Kada nadoe, ponovo ga premesiti i opet ostaviti da malo nadoe. Zatim ponovo premesiti testo i formirati pogacu velicine tepsi u kojoj će se peci. Tepsiju namazati masnocom, položiti pogacu, premazati žumancetom, izbosti viljuškom, ostaviti da malo odstoji i peci na umerenoj temperaturi. Pogacu služiti dok je topla, sa kiselim mlekom ili jogurtom.