

Makedonska pogaca



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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