

## *Pletenica pogaca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600** g brašna
- **1** kocka kvasca
- **2-3** kašike šećera
- **1** kašičica soli
- **100** g otopljenog margarina
- **2** dl jogurta
- **1** žumance

#### **Za posipanje:**

- **malo** susamovog i lanenog semena

### **Priprema**

Prosejati brašno, dodati žumance, sve suve sastojke, kvasac i smalcen jogurt, te zamesiti mekše testo. Dodati vode ako je potrebno. Ostaviti na toplom da raste. Od testa odvojiti jednu veliku loptu i staviti u sredinu pleha. Od ostatka testa plesti manje pletenice i slagati latice. Ostaviti da još malo odmara. Premazati belancetom i posuti pletenice naizmenično susamom i lanom, a sredinu sa obe vrste semenja. Peci da lepo porumeni.

### **Savet**