

Kruna pogaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **1** kašikamasti
- **350** mlmleka
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicica šecera
- **1** kockicakvasca
- **650** gbrašna

Za premazivanje kora:

- **150** gmargarina

Za premazivanje pogace:

- **1**žumance
- **1** kašikamleka
- **2** kašikesusama

Priprema

Zamesiti testo i ostaviti da nadodje. Nadošlo testo podeliti na dva jednakaka dela. Jedan deo podeliti na dva dela, a drugi deo podeliti na cetri dela. Deo koji smo podelili na cetri dela svaki deo razvuci u krug velicine manjeg tanjira, svaki razvuceni deo premazati margarinom sem zadnjeg koji ne mažemo. Zatim sve zajedno razvuci u

veci krug i iseci na šest jednakih trouglova. Svaki trougao posebno urolati kao kiflu. Složiti u pleh. Dva preostala dela razvuci što tanje pa ih premazati margarinom i urolati ih zatim uplesti ih i staviti oko ivice pleha. Ostaviti pogacu da nadoe, a zatim je premazati žumancetom i mlekom odozgo posuti susamom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Pogaa je veoma ukusna i prelepog je izgleda.