

Kornet pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kocke**svžeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1,5 šoljica**mleka
- **3**jajeta
- **1** **čaš**ajogurta
- **250 g**margarina
- **2 kašike**ulja
- **500 g**brašna
- **malos**usama

Priprema

U malo mleka razmutiti kvasac sa šećerom i malo brašna i ostaviti da nadoe. Umutiti 2 jajeta i belance pa dodati polovinu brašna, ulje, so, jogurt, 125 g omekšalog margarina i nadosli kvasac, pa postepeno dodavajuci preostalo brašno umesiti glatko testo. Ostaviti ga da nadoe. Testo podeliti na 5 jednakih jufki i jednu manju, pa svaku razviti. Jedno po jedno razvijeno testo premazivati prostalim margarinom i posuti brašnom pa ih slagati jednu preko druge. Potom razviti jednu okruglu koru i iseci na 8 trouglova. Od trouglova praviti kifle, a potom svaku preseći napola i širim delom redjati ukrug, u uljem podmazan okrugli pleh. Od manjeg dela testa (ostavljenog sa strane) cašicom izvaditi sedam krugova i od njih formirati cvet na sredini pogace. Kad pogaca naraste, premazati je preostalim žumancetom i posuti susamom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet