

Nanina pogaca (pogaca sa margarinom)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 paket** kvasca
- **1** prašak za pecivo
- **4** žumanca
- **2 kašice** soli
- **5 dl** mleka
- **1 kašica** šecera
- **250 g** margarina

Priprema

Zagrijati mleko, pa dodati paket kvasca, šecer i kašicu brašna, izmešati i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati brašno, prašak za pecivo i so, pa promešati. Dodati žumanca i nadošao kvasac, pa zamesiti testo i ostaviti 10 minuta na toplom da nadoe. U meuvremenu, podmazati tepsiju margarinom, a preostali margarin umutiti, pa podeliti na tri dela. Na pobrašnjenoj dasci rastanjiti testo, premazati trećinom margarina, preklopiti sa svih strana, pa ostaviti da stoji 5 minuta. Postupak ponoviti još dva puta. Rastanjiti testo u tepsiji, premazati sa malo preostalog margarina i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Testo može da se savije u rolat, pa da se see i rea kao ružice u tepsiju, ali moja nana je uvek ovako pravila i najlepše je kada vruu izlomite svakome na tanjir!