

Novogodišnja pogaca (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 ml mlakog mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 dl ulja
- 1 kašika soli
- 1/2 kašike šećera
- oko 1 kg brašna

Za premazivanje:

- 200 g margarina
- 1 žumance
- malo susama

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i sve ostale sastojke i umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom da nadoe. Kad nadoe testo podeliti na dve loptice, jednu vecu i jednu manju.

Vecu lopticu podeliti na 5 delova i svaku razvuci velicine šerpe u kojoj ce se peci pogaca. Jedan krug staviti unutar šerpe i zasici nožem od sredine ka ivici šerpe ali ne do kraja.

Narendati margarin i ponavljati 5 puta, vrhove testa vratiti ka spolja, jedan preko drugog. Od drugog testa

razvuci vecu koru, narendati margarin i uviti u obliku rolata. Seci nepravilno rolate i reati u šerpu.

Premazati celu pogacu žumancemtom i posuti susamom. Ostaviti 10-ak minuta i staviti da se pece na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet