

Novogodišnja pogaca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** masti
- **2** jajeta
- **malo** soli i secera

Priprema

U brašno umešati malo šecera, malo soli, kesicu suvog kvasca, 1 jaje, mast i mlako mleko, pa umesiti testo. Ostaviti na toplom da naraste. Testo premesiti i razvuci oklagijom.

Sredinu testa iseci ukoso na trake, tako da ivice testa ne budu isecene.

Uviti u rolat, pa umotati u krug u tepsiji za pecenje. Premazati jajetom. Peci oko 30 minuta na 200 C.

Savet