

## **Pogaca \*Potkovica\***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 ml**mleka
- **40 g**kvasca
- **150 ml**mineralne vode
- **150 ml**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1,5 kašicica**soli
- **750 g**brašna
- **200 g**margarina
- **1**jaje
- susam (za posipanje)

### **Priprema**

U mlako mleko stavite kvasac, šecer i kašicicu brašna. Ostavite na topлом da kvasac nadoe. U vanglicu sjedinite mineralnu vodu, ulje i so. Dodajte mleko sa nadošlim kvascem, pa brašnom zamesite testo.

Ostavite na topлом 30-45 minuta da naraste.

Nadošlo testo podelite na dva dela. Prvi deo testa, na pobršnjenoj površini razvucite na 30x50 cm. Premažite margarinom.

Pa urolajte po široj strani.

Tako urolovanu testo prebacite u pleh od rerne tako što cete oblikovati slovo U. Makazama zasecite na svakih 12 mm.

Zatim slažite delove prvo na jednu stranu, pa na drugu stranu, od pocetka do kraja.

Drugi deo testa podelite na dva dela. Od jednog dela napravite tri jufke, a onda svaku razvucite u glistu.

A zatim od njih napravite pletenicu.

Plethenicu prebacite u pleh i podvucite sa spoljne strane prethodnog dela.

Preostali deo testa razvucite u krug, premažite ga margarinom i podelite na 8 trouglova. Svaki trougao uvite u kiflicu.

Kiflice složite sa unutrašnje strane dela u obliku slova U. Pogacu premažite umucenim jajetom, posolite i pospите susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 40 minuta.

## **Savet**