

Pogaca kao cvet



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mlakog mleka
- **1** **čaša** šećer
- **1** **ravna kašica** soli
- **1** kvasac
- **1** jaje
- **2** žumanca
- **500 g** brašna
- **1** kašika ulja

I još:

- **100 g** margarina
- **1** žumance
- **3** kašike ulja

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac da nado?e, zatim umešaiti sve sastojke za testo, i ostaviti da odstoji na toplo oko 20 minuta.

Kada je odstojalo, rastanjiti testo na velicinu tepsije, narendati margarin po kori i urolati.

Urolano testo iseci na oko 13 trouglova. Trouglove rastanjiti na debljinu prsta i rolati u oblik ruže. Zatim spojiti jedan do drugog u okruglu tepsiju.

Premazati jednim žumancetom i malo ulja, posuti susamom i ostaviti da kisne oko pola sata.

Zatim ispeci, dok ne vidite da je peceno.

Savet

Prijatno :)