

Pogaca kao cvet



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**mlakog mleka
- **1** cašašecer
- **1 ravna kašicica**soli
- **1**kvasac
- **1**jaje
- **2**žumanca
- **500 g**brašna
- **1** kašikaulja

I još:

- **100 g**margarina
- **1**žumance
- **3** kašikeulja

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac da nadoe, 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 :)