

Milevina pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1 dl mlakog mleka
- 1 dl ulja
- 1 dl vode
- 1 kocka kvasca
- 1 kašica secera
- 1 ravna kašika soli
- oko 1 kg brašna

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 1 kašika pavlake
- malo susama

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo podeliti na dva dela. Svaki deo razvuci oklagijom u krug. Testo preseći kao za kiflice i na svaki deo staviti po parce margarina, kao na slici.

Svaki taj deo zamotati kao fišek, odnosno da se poklapa jedna ivica testa s drugom. Postupak ponoviti i s drugom polovinom testa.

Poredjati u tepsiju gušće jedan do drugog.

Ostaviti 15-ak minuta da malo naraste. Umutiti žumance s pavlakom i premazati celu pogacu. Još malo odozgo staviti margarin. Posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet