

Sunce pogaca (2)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1/2** kockice kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **5** žumanca
- **1 kašika** masti
- **1 šoljica** ulja
- **1/2** margarina
- **po potrebi** brašna

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šećer i malo brašna i ostaviti da nadože.

Dodati 4 žumanceta i sve ostale sastojke osim margarina.

Zamesiti glatko testo i ostaviti da nadože pola sata.

Premesiti testo i razvuci oklagijom. Šašom vaditi krugove.

Margarin rastopiti da bude tečan i svaki krug umakati u margarin i režati u tepsiju, preklapajući krugove jedan preko drugog, kao na slici.

Ostavite da odstoji još 20 minuta, a onda pogacu premažite umucenim žumancetom i pospite susamom. Peci na 200 C, dok lepo ne porumeni. Prijatno!

Savet