Rolovana pogaca (pogaca od kukuruzovine)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **5 kašika**ulja
- **350 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašicice**soli

Priprema

Zamesiti testo, pa ga ostaviti pola sata da odmori. Zatim testo odvojiti na nekoliko manjih loptica, zatim svaku lopticu tanko istanjiti u dugacku traku. Zatim svaku tracicu uvijati oko ciste olovke ili kao ja oko štapica od kukuruzovine. Sa uvijenih štapica skidati namotano testo i reati u tepsiju. Izmeu svakog razmaka stavljati po parcence testa, pa isto drugi krug isto. Pogacu ostaviti 15 minuta da odstoji. Premazati žumancetom i peci 20 minuta na 200 C.

Savet