

Starosvatovska pogaca



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** kvasca
- **400 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1** **čaša** jogurta
- **1 kašika** šecera
- **2 kašike** soli
- **4** jajeta
- **7 kašike** ulja
- **250 g** margarina
- **po potrebi** brašno
- susamovo, suncokretovo,
- laneno i bundevino seme

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, šecer i malo brašna da nadoe. U posudu za mešenje umutiti 3 jajeta i 1 belanac, so, jogurt, 5 kašike ulja, vodu, dodati nadošao kvasac, pa postepeno dodavajuci brašno umesite glatko testo i ostavite ga da nadoe. Testo podelite na 5 jednakih jufkica i 1 manju.

Svaku jufkicu razviti do velicine tanjira, pa jedno po jedno razvijeno testo premazivati margarinom, posuti brašnom, pa ih slagati jednu preko druge.

Potom razviti 1 okruglu koru i iseci 8 trouglova.

Od trouglova praviti kifle, a potom svaku preseći na pola.

U uljem podmazan okrugli pleh svaku kiflu širim delom reći u krug.

Od dela testa ostavljenog sa strane čašicom vaditi krugove i od njih formirati cvet na sredini pogace.

Kada testo popuni pleh premazati ga umućenim žumancetom sa 2 kašike ulja. Posuti navedenom mešavinom semenki.

Peci dok ne dobije zlatno žutu boju. Prijatno!

Savet