

Pogaca od šašavog testa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**mlakog mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika**šecera
- 2jajeta
- **1 cašajogurta**
- **2 dlulja**
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **1 kašikasoli**
- **1 kg**brašna

Za premazivanje:

- **1 žumance**
- **2 kašikejogurta**
- **malosusama**
- **100 g**magrarina

Priprema

Od svih navedenih sastojaka zamesiti testo. Staviti ga u naljenu kesu. Kesu vezati i staviti u frižider da prenoci.

Testo podeliti na dva dela. Razviti oklagijom krug što tanje može i premazati margarinom.

Testo preseci nožem kao za kiflice. Uvijati svaku kiflicu.

Svaku kiflicu preseci na pola i reati u tepsi.

Malo izmeu kiflica ostaviti prostora da bi mogle da narastu.

Celu pogacu premazati žumancetom i posuti susamom. Ostaviti 20 minuta da naraste.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Prijatno!

Savet

Prednost ovog testa je u tome što možete uvek u frižideru da ga imate. Dobro je za iznenadne goste. Od ovog testa možete praviti i mekike, krofne, štrudle. Možete i slane i slatke stvari da pravite.