

upava pogaca



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **150 g** sitnog sira
- **3** jajeta
- **250 g** margarina
- **1 kašika** susama
- so
- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i kašičicu šećera i brapna i ostaviti na toplom da naraste. U narasli kvasac dodati mleko, sir, jaja i so pa umesiti testo. Umeseno testo ostaviti na toplom mestu 30 minuta.

Nakon toga testo što tanje razviti oklagijom kao pravougaonik i nastrugati po testu margarin.

Testo zatim ponovo premesiti i razviti kao pravougaonik, a zatim uviti kao valjak. Valjak seci na trouglove.

Zatim trouglove reati u posudu za pečenje tako da vrh bude okrenut gore. Posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 45 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet