

****Mala*'* pogaca**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **450 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 ravne kašičice** suvog kvasca
- **1** jaje
- **4 kašike** ulja
- **1 kašika** šećera
- **oko 225-250 ml** mlacene

I još:

- **malo** krem margarina za premaz
- **1** jaje za premazivanje
- **malo** semenki po izboru

Priprema

Umesiti mekano testo od navedenih sastojaka na uobicajen način. Ostaviti da odmori 15-tak minuta, pa ga opet premesiti. Kad udvostruci zapreminu, podeliti ga na tri lopte. Svaku rastanjiti oklagijom, pa premazati krem margarinom, sem poslednje. Složiti korice jednu na drugu, a zatim nožem iseci testo na osam delova, iduci od sredine, ali ostaviti neisecenu koru na oko 1 cm od ivice.

Svaki trougao okrenuti za 360 stepeni, pa razlistavati korice prema sredini pleha.

Tako uraditi sa svim trouglicima, malo pritisnuti po sredini, pa ostaviti da odmori. Ugrejati pecnicu. Pred samo pecenje, premazati umucenim jajetom i posuti semenkama. Peci dok fino ne porumeni.

Savet