

Moja prva pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1** jaje
- **2 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1/2** margarina

Za nadev:

- **100 g** sira

Za premaz:

- **1** žumance

Priprema

Pomešatu sve sastojke za testo pa umesiti glatko testo i ostaviti oko pola sata da nadoe. Podeliti testo na 6 jufki. Razviti jufke tanko, odvojiti po dve pa na prvu narendati margarin, drugom preklopiti i tako 3 puta. Sve tri zazviti i premazati sa malo nadeva. Urolati i cik cak seci da se dobiju trouglici i reati u pleh. Premazati žumancetom pa staviti da se pece na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Može se posuti susamom ja nisam.