

# **Moja prva pogaca**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500** g brašna
- **1** kesica sувog 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.