

Pogaca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 d**lmleka
- **3**jajeta
- **1 kašika**sirca
- **30 g**margarina
- **1 kg**brašna
- **1**kvasac

Priprema

Sipati brašno u posudu. Zagrejati mleko da bude mlako i sipati jednu kašicicu šecera i jednu kašicicu soli pa razmutiti kvasac. Ostaviti malo da odstoji. Dodadi mleko sa kvascem u brašno, 2 jajeta, kašicicu sirca, pa zamesiti testo. Ostaviti da odstoji 30 minuta.

Napraviti dve loptice. Rastopiti malo margarina za lakše premazivanje. Prvu lopticu razvuci oklagijom tanko pa premazati margarinom i iseci na trakice pa uvijati i reati u tepsiju podmazanu margarinom. Drugu lopticu razvuci i premazati margarinom pa isplesti kiku i staviti je u sredinu. Premazati pogacu umucenim jednim jajetom i ostaviti desetak minuta. Peci na 200 C°. Kada je pogaca pri kraju pecenja premazati je margarinom i vratiti u rernu na još 5 minuta.

Savet