

Loptica pogaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kockakvasca**
- **1 cašatoplog mleka**
- **1 cašajogurta**
- **1/2 cašeulja**
- **oko 800 gbrašna**
- **3jajeta**
- **2 kašicicesoli**

Za premazivanje:

- **1žumance**
- **3 kašikemajoneza**

Priprema

Kvasac razmutiti u toplom mleku, sa malo šecera i kašikom brašna i ostaviti da nadoe.

Nadošlom kvascu dodati brašno, jaja, jogurt, ulje, so i zamesiti mekše testo da se ne lepi za ruke.

Testo ostaviti oko 15 minuta, da malo krene, pa ga odmah premesiti i izdeliti na loptice željene velicine.

Loptice reati u namašcenu tepsiju.

Žumance umutiti sa majonezom i premazati pogacu, ostaviti da odstoji 40-ak minuta pa se testo udvostruci.

Peci u rerni zagrejanj na 250 stepeni, oko 15 minuta, pa smanjiti na 180 i peci još pola sata.

Pecenu pogacu pokriti krpom da odstoji 10 minuta pa služiti.

Savet