

Slatka pogaca sa džemom i orasima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 ravna kašika** soli
- **1 dl** vode
- **2 dl** mleka
- **2** jajeta
- **100 g** margarina
- **100-150 g** mlevenih oraha
- **za mazanje** džem

Priprema

U mlakoj vodi pomešati kašičicu šećera i rastvoriti kvasac. Ostavite nekoliko minuta da nadođe. Brašno prosejati, dodati so, omekšali margarin, jaja, mleko i na kraju nadošli kvasac. Testo zamesiti rukom i ostavite da odstoji da se udvostruci. Premesite nadošlo testo, razvijte oklagijom u pravouganik, premažite džemom po želji i pospite mlevenim orasima. Testo uvijte u rolat i isecite na štrudlice (3-4 santimetara). Štrudlice poređajte u nauljen pleh. Poređajte u krug i pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Gotovu pogacu izvadite iz rerne i u tankim slojem premažite džemom.

Savet