

Pogaca Kruna



Sastojci

Potrebno je:

- 1kg brašna
- 2 jaja
- 250 g margarina
- 1 mala čašica kiselog mleka
- 1 mali sveži kvasac
- 1 dl mleka
- so

Priprema

Zamesiti testo od brašna, jaja i kvasca nadošlog u mleku. Dodati kiselo mleko, so i ostaviti na toplo da nadože.

Za to vreme napraviti krunu i to na sledeci nacin naci neku manju šerpu ili vatrostalnu posudu i dobro je premazati sa margarinom i posuti brašnom.

Od oko 300 g brašna i malo tople vode zamesiti tvrdo testo pa seci trake i ukrase da se formira kruna. Namazati sa malo ulja i peci na 180 stepeni oko 20 min.

Zatim uzeti nakvasalo testo za pogacu, podeliti u 3 loptice, razvuci i premazati margarinom, staviti jednu na drugu i po želji seci i praviti pogacu. Peci oko 45 min na 220 stepeni.

Kad je gotovo na pogacu staviti krunu.