Pogaca od cvorica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **250 ml**mlakog mleka
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 čaša**jogurta
- **2 ravne kašicice**soli
- **2 dl**ulja
- **3**jaja

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **malo**ulja
- susam - za posipanje

Priprema

Mleko pomešati sa kašicicom šecera i kvascem i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, pa u sredini napraviti udubljenje. Sa strane dodati jogurt, so, ulje i jaja, a u sredini formiranog udubljenja nadošli kvasac. Umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke i zidove posude. Testo dobro izraditi, prekriti cistom krpom i ostaviti na toplom mestu da nadoe.

Zatim ga podeliti na 24 jednakih delova.

Svaki deo premesiti, rastanjiti u valjak, a valjak zavezati u cvor.

vorice reati u tepsiju podmazanu margarinom jedan pored drugog. Ostaviti 15- 20 minuta da pogaca još malo nadoe, a onda premazati žumancetom umucenim sa malo ulja i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet