

## *Sunce pogaca (5)*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **650 g** brašna
- **5 kašika** svinjske masti
- **2** jajeta
- **250 ml** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **50 g** susama

### **Priprema**

U mlakom mleku razmutiti kvasac i šecer, pa ih ostaviti da odstoje oko 15 minuta. U dubokoj ciniži umutiti 1 celo jaje i jedno žumance i tri kašike svinjske masti. Dodati so, brašno i kvasac, pa umesiti glatko testo. Zamešeno testo ostaviti da naraste na toplom mestu oko 45 minuta. Testo premesiti i ponovo ga ostaviti da narasta oko 30 minuta.

Dobijenu masu podeliti na dva jednaka dela, pa oklagijom razzvuci u dva jednaka pravougaonika. Svaki pravougaonik premazati sa po kašikom masti.

Položiti ih jedan na drugi. Testo urolati, pa nožem iseci od 8 do 10 jednakih delova.

Posudu za pečenje premazati s malo masti, pa isecene delove porežati u krug i formirati pogacu. Svaki krug premazati umucenim belancetom i posuti susamom.

Ostaviti da narasta oko 15 minuta, pa peci oko 40-45 minuta u prethodno zagrejanoj pecnici na 190 stepeni.

### **Savet**