

Kraljevacka pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **45 g**kvasca
- **1 kašicica** soli
- **150 g**kiselog mleka
- 2jajeta
- 1belance
- **850 g**brašna

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikamleka**
- **100 g**margarina

Priprema

U mlako mleko stavite šecer, kvasac i malo brašna. Ostavite da nadoe. U posudu za mešenje sjedinite kiselo mleko, jaja i so, dodajte mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesite testo.

Ostavite da nadoe.

Od nadošlog testa odvojite cetvrtinu i od nje napravite kuglu.

Od preostalog dela testa uzmite jedan deo i napravite trake koje ce te složiti unakrst preko kruga. Krug prebacite u pleh velicine 28cm.

Preostalo testo razvucite u pravougaonik, premažite ga margarinom.

Urolajte po široj strani.

Rolat prebacite u pleh oko kugle.

Makazama secite parcice na oko 1 cm širine i prebacite naizmenicno na levu, pa na desnu stranu. Ostavite da pogaca naraste.

Premažite je žumancetom koje ste prethodno sjedinili sa uljem i mlekom. Pospite naizmenicno susamom i lanom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Savet