

## ***Kornet pogaca (2)***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** jogurta
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **30 g** svežeg kvasca
- **3** jajeta
- **700 g** brašna
- **100 g** margarina
- **3 kašike** ulja
- **po želji** susam
- ulje

### **Priprema**

U posudi za mešanje razmutiti kvasac sa mlakim mlekom, šećerom i kašičicom brašna te ostaviti da nadoe. U odgovarajuću posudu staviti brašno, jogurt, 2 jajeta, ulje, so i nadošao kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo da naraste. Testo podeliti na 8 loptica.

Svaku razviti oklagijom, premazati omekšalim margarinom i poreati jednu na drugu. Poslednju koru ne treba premazati margarinom.

Razviti koru precnika 50 cm i debljine 1 cm. Sa spoljne strane kruga iseci tanku traku, podeliti je na 3 dela i svaki uviti u rolatic. Sva 3 rolatica postaviti na sredinu podmazane tepsije.

Koru iseci na 8 delova i od svakog dela umotati vecu kiflu.

Kifle preseći na pola i reati u tepsiju u krug tako da širi kraj bude prema ivici tepsije. Ostaviti pogacu 60 minuta da naraste, a zatim premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 °C oko 45 minuta. Gotovu pogacu pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji i omekša.

## **Savet**