

## Moja Uskršnja pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **250 ml** mleka
- **3 kašike** ulja
- **1** jaje

#### Za premaz:

- **100 g** margarina

#### I još:

- **4** barena jajeta
- **1** belance

### Priprema

U činiju sipati toplo mleko, izmrviti kvasac, dodati šećer i par kašika brašna. Ostaviti kvasac da se aktivira. U aktivirani kvasac dodati ulje, razmuceno jaje i promešati. So izmešati sa brašnom i dodajući u kvasac umesiti testo. Podeliti na dva dela i ostaviti da se udvostruci na toplom mestu. Svaki deo razvuci u pravougaonik i premazati sa margarinom. Uviti kao štrudlu. Delove međusobno ispreplitati i saviti u krug te prebaciti u kalup

24 cm precnika. Ostaviti na toplom mestu da raste 1 h. Staviti 4 obarena jajeta. Premazati pogacu belancetom i posuti susamom i semenom lana, zatim staviti u hladnu rernu, pa je ukljuciti na 200 C. Peci da lepo porumeni.

## **Savet**