

Pogaca sa margarinom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2**jajeta
- **500 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **45 g**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašica**soli
- **50 ml**ulja

Priprema

U 100ml mlakog mleka staviti kvasac sa šećerom i kašicom brašna da nadoe. Nadošao kvasac staviti u posoljeno brašno, dodati ostatak mleka, jedno jaje i jedan belanac, ulje. Zamesiti testo i ostaviti 20 minuta da nadoe

Nadošlo testo razvuci i premazati trećinom margarina pa ga preklopiti kao knjigu. Postupak ponoviti još dva puta, a razmak izmeu razvlačenja treba biti 20 minuta.

Zadnji put testo podeliti u dve tepsije, ostaviti da odstoji 20 minuta, premazati umućenim žumancetom i peci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet