

Pogaca sa margarinom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 3 jajeta
- 1/2 kockice kvasca
- 250 g margarina
- 1 kašičica šecera
- so
- voda
- susam

Priprema

Kvasac i šecer staviti u mlaku vodu, da nadodje. Brasno posoliti, staviti 2 jajeta, nadošao kvasac i zamesiti sa mlakom vodom.

Ostaviti da nadodje, premesiti, oblikovati pravougaonik, narendati 1/3 margarina, preklopiti kao knjigu i postupak ponoviti još 2 puta. Uviti pravougaonik u rolat, seci na parcice i redjati u pleh, obložen pek-papirom.

Složiti u obliku cveta, ostaviti da nadodje, premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peci.