

Slatka pogaca (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** jaje
- **1 kockica** kvasca
- **500 ml** mleka
- **3 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **200 g** margarina
- **100 g** suvog grožđa
- **1 kašika** ribane korice narandže

Priprema

Mleko i kvasac izmešati i dodati šećer, malo brašna. Ostaviti da se kvasac podigne. Dodati trećinu margarina, so, ribanu koricu pomorandže, jaje i zamesiti testo. Podeliti na dva dela i ostaviti da poraste. Nadošlo testo razvuci u pravougaonik i premazati margarinom. Posuti šećerom po želji (rukom), posuti suvim grožđem i uviti u rolat. Isto uraditi sa drugim delom testa. Uviti u pletenicu i staviti u pleh 22*33cm. Pokriti krpom i ostaviti da narasta oko 1h na toplom mestu. Premazati žumancetom i peci u rerni na 200C.

Savet