

Suncokret pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 2 dl mleka
- 50 g kvasca
- 1 kašičica soli
- prstohvat šecera
- 2 kašike ulja,
- 4 jaja
- 1 belance
- 1 žumance
- suncokret
- so

Priprema

Šecer i kvasac staviti sa malo mlake vode, da nadodje, brašno staviti u ciniju, dodati 4 jaja, 1 žumance, 2 kašike ulja, kašičicu soli.

Nadošao kvasac, mlako mleko, zamesiti testo i ostaviti da se odmara 1 sat. Nadošlo testo premesiti i razviti u krug i cašom vaditi krugove debljine 1 cm.

Krugove testa redjati u pleh, jedan pored drugog, ja sam stavljala u kalup od kuglova i pustiti da nadodje 15 minuta. Premazati neumucenim belancetom, posuti suncokretom i malo osoliti odozgo.

Peci na 250 stepeni 20 minuta, pa smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 20 minuta. Prijatno!