Masna pogaca

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **150 g**masti
- **150 ml**vode ili mleka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **180 ml**kisele pavlake
- **20 g**kvasca

Za premaz:

- **1**jaje
- **malo**vode

Priprema

U toplu vodu, dodati šecer, kvasac i kašiku brašna, pa ostaviti da miruje 5 minuta. Zatim dodati pripremljeno brašno, mast, so, kiselu pavlaku pa umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji oko sat vremena. Potom izruciti na radni sto posuti brašnom, oblikovati, pa prebaciti u tepsiju (br.30) za pecenje podmazanu uljem i posutu brašnom. Pa je ostaviti da odstoji još nekih 30 minuta. Pre pecenja pogacu premazati umucenim žumancetom pomešanim sa malo vode pa odgore prstima ispretiskati lagano i staviti u zegrejanoj rerni da se pece na 200C oko 30 minuta. Ispecenu pogacu odmah uviti krpu, i staviti u plasticnu kesu. Prijatno!

Savet