

## ***Ruža pogaca (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** dlmleka mlakog
- **9** kašikaulja
- **malo** šecera, soli
- **oko 500** gbrašna
- **200** gmargarina
- **25** gkvasca

### **Priprema**

U mlako mleko dodati kvasac, 9 kašika ulja, 2 cela jaja, soli, šecera, i sa brašnom zamesiti glatko testo. Testo pokriti krpom i ostaviti da naraste 30 minuta.

Kad je naraslo testo podeliti na pet loptica, loptice razvlaciti i premazati margarinom i tako svih pet. Testo kas te razvukli uvijte te ga u rolat. Rolat secete na ružice i reajte ih u pleh podmazan margarinom.

Pogacu peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno. :)

### **Savet**

Jednostavna i laka pogaa za pravljenje. Prijatno!