

Pogaca Ruža (5)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** svežeg kvasac
- **1 kašica** soli
- **250 g** margarina
- **250 g** sitnog sira
- **oko 300 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kašica** šećera

Priprema

Staviti kvasac u malo toplog mleka (od ukupne količine) dodati kašicu šećera pa ostaviti da uskisne. Kad kvasac uskisne dodati omekšali margarin, sir, so, i mleko. Postepeno dodavati brašno pa umesiti testo.

Ostaviti 30 minuta da testo naraste. Onda ga razvuci oklagijom. Okruglom modlom izrezati krugove. Uzimati po pet krugova poreati jedan do drugog malo da se preklapaju. Uviti ih pa formirati ružicu.

Reati ružice jednu do druge u podmazanu okruglu tepsiju.

Premazati ih izmucenim jajetom.

Po želji staviti susam.

Ostaviti tako u tepsiji da odstoji još 20 minuta, a onda stavi da se pece.

Pecenu pogacu ohladiti pa poslužiti.

Savet