Pogaca sa 24 cvora



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kocka kvasca
- 1 kašicica šecera
- 250 ml mlakog mleka
- 1 caša jogurta
- 2 dl ulja
- 3 kašike šecera
- 3 jaja
- oko 1 kg brašna

Priprema

Potopiti kvasac sa mlakim mlekom i kašicicom šecera da nadodje. Kada je nadošlo, spojiti sa ostalim sastojcima i dobro izraditi, ostaviti na toplom da se udvostruci. Zatim podeliti na 24 dela i svaki oblikovati u valjkast oblik i zavezati u cvor.

vorove redjati u margarinom podmazanu dublju šerpu, jedan pored drugog.

Ostaviti da nadodje, pa premazati jajetom i peci u pecnici 40 minuta na 200 stepeni.

Pogacu prohladiti, pažljivo izvaditi iz šerpe.