

## **Pogaca (17)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **2 kašikesoli**
- **1 kašika**šecera
- **10 g**svog kvasca
- **1 dl**ulja
- **1 jaje**
- **1 kašica**sirceta
- **3 dl**vode

#### **Ostali sastojci:**

- **1**margarin
- **2**jajeta
- **1** cašakisele pavlake

### **Priprema**

U posudu sipati suvi kvasac, so, šecer, ulje, vodu, sirce, jaje pa promešati i dodati brašno. Umesiti glatko testo i ostaviti da naraste. Potom od testa odvajati loptice i redjati u odgovarajuću tepsiju. U sredini svake loptice napraviti udubljenje i tu staviti po kockicu margarina. Pomešati pavlaku i jaja pa staviti preko svake loptice.

Ostaviti da odmori još 20 minuta, a nakon toga peci na 200 C oko 30 minuta.

### **Savet**