

Masna pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** dl vode
- **1** kvasac
- **1 kašika** šecera
- **2 kašike** soli
- **1** dl ulja
- **1 kašika** sirčeta
- **1 kašika** belog vina
- **1,5** kg brašna
- **300 g** svinjske masti
- **1** jaje
- **50 g** susama

Priprema

Kvasac, šecer i mlaku vodu pomešati pa ostaviti da nadoe. Nakon toga dodati so, sirce, belo vino, ulje i brašno i zamesti testo. Ostaviti da naraste. Tepsiju premazati svinjskom mašću. Od testa odvajati loptice. Svaku lopticu razvuci, premazati mašću i uviti u puža i reati u tepsiju. Premazati umucenim jajetom i posuti susam. Na svako parce staviti još malo masti. Peci na 200 C.

Savet