

Reckava pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1 mala šoljica** ulja
- **1** žumance
- **1 kašika** susama
- **50 g** margarina
- **2.5 dl** mlake vode

Priprema

U 1.5 dl tople vode staviti šećer, kvasac i 1 kašiku brašna i 10 minuta da nadolazi. U vunglu staviti brašno, jaje, so, ulje, nadošli kvasac i zamesiti sa vodom i ostaviti da narasta 1 sat. Nadošlo testo primestiti i podeliti na 3 loptice. Svaku razvaljati u pravougaonik i premazati sa omekšalim margarinom i stavljati jednu preko druge. Trecu koru ne mazati. Testo rastanjiti oklagijom u pravougaonik. Sa uže strane od 5 cm po celoj dužini testo iseci na trake 1.5 cm. Poceti da se uvija od jedne ivice nesećene strane i uveiti kao rolat i potom u krug i staviti u tepsiju namazanu margarinom. Ostaviti da narasta 15 minuta. Premazati umuceni žumancem i posuti susaom i peci 30 minuta na 180 stepeni.

Savet