

Pogaca



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1**svež kvasac
- **250** gmargarina
- **1** kašicicasoli
- **2** dlulja
- **po potrebibrašno**
- **0,5** l mleka

Priprema

Sveži kvasac razmutiti sa mlakim mlekom i sastaviti sa umucenim jajima.

U to dodavati brašno po potrebi, jednu šolju ulja, soli i mlijeko.

Zakuvati i ostaviti da nadoe.

Zatim podijeliti tijesto na nekoliko dijelova, pa od jedne jufke napraviti loptu i staviti na sredinu tepsije.

Ostale jufke razvuci.

Presjeci na pola i premazati istopljenim margarinom, pa zamotati u pletenicu.

Pogacu preliti margarinom i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet