

Masna pogaca (3)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **205 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša** kiselog mleka
- **1 dl** mlake vode
- **20 g** kvasca
- **2 kašice** šecera
- 3 jajeta
- 2 žumanceta
- **700 g** brašna
- **250 g** margarina

Priprema

Sjediniti u nekoj manjoj posudi kvasac, vodu, šefer. Ostaviti 30 minuta da se kvasac istopi. Zamesiti testo sa istopljenim kvascem, brašnom, jajima i kiselim mlekom ostaviti da naraste sat vremena. Zamešeno testo podeliti na 8 delova. Svaki deo rastanji i premazati margarinom. Spajati po dva dela umotati u rolat i seci na malo krupnije kolutove. Nareati u tepsiju. Ostaviti da stoje sat vremena, premazati žumancima i posuti susam odozgo. Peci 45 minuta na 200 stepeni.

Savet