

## *Najlepša posna pogaca*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200-300g** bundeve
- **1** kockica kvasca
- **1** kašičica soli
- **1** kašika šecera
- **300ml** vode
- **4** kašike ulja
- brašno
- **1/2** margarina

### **Priprema**

Bundevu iseckati, skuvati i ispasirati (kolicina da bude jedna čaša od jogurta). U 300 ml mlake vode podici kvasac. U brašno (kolicina da se zamesi mekše testo) dodati: so, secer, ulje i ispasiranu bundevu. Umesiti i ostaviti da naraste.

Naraslo testo istresti na pobrašnjen sto i podeliti na 6 jufkica. Svaku jufkicu razviti u krug velicine tanjira i premazati margarinom. Slagati jednu na drugu i razviti veliku koru, 1 cm debljine. Vaditi čašom krugove i re?ati u tepsiju preko pek-papira. Staviti jedan krug, sledeci na polovinu prethodnog i tako do kraja. Ostaviti da naraste. Premazati rastvorenom sodom bikarbonom i staviti da se pece.

### **Savet**