

Najlepša posna pogaca



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Bundevu iseckati, skuvati i ispasirati (kolicina da bude jedna caša 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 cašom krugove i reati u tepsiju preko pek-papira. Staviti jedan krug, sledeći na polovinu prethodnog i tako do kraja. Ostaviti da naraste. Premazati rastvorenom sodom bikarbonom i staviti da se pece.

Savet