Cvet pogaca (2)

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **3 kašike**kiselog mleka
- **1**kvasac
- **1**jaje
- **1**belance
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**soli
- **1 kašicica**šecera
- **po potrebi**mleko
- **malo** margarina

Priprema

Pripremiti kvasac. Sa toplim mlekom i navedenim sastojcima zamesiti testo i podelite na 4 dela tj. jufke. Svaki deo razvucite i namažite margarinom. Namazane jufke reajte jednu na drugu (samo gornju koru ne mažete) i razvucite u jednu veliku koru. Isecite kraj velike kore (od 5 cm) u krug, podelite ih i urolajte u rolate i stavljajte u sredinu tepsije i to u krug. Ostalo podelite na trouglove kao za kifle, zamotajte i reajte u tepsiju. Ostavite dobro da naraste i pre pecenja namažite žumancem, na svaku stavite komadic margarina i pospite susam. Peci oko 40 minuta na 200 C.

Savet