

Pogaca ruža



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** soli
- **1** kvasac
- **1 dl** ulja
- **2 kašika** margarina za mazanje
- **2** jaja
- susam za posipanje

Priprema

Staviti prvo kvasac sa kašicom brašna i šecera u mleko da nadoe. U ciniju za mešenje sipati deo brašna, jaje, so, šecer, 0,5 dl ulja i nadošao kvasac, pa u pocetku mešiti varjačom. Zatim uz dodavanje vode i ostatka brašna umesiti testo rukom. Sa drugih 0,5 dl ulja premazati testo i ciniju gde ce testo kisnuti, pa ga ostaviti 1h na toplom da odmara. Nadošlo testo rasklagijati, premazati sa margarinom i uviti kao štrudlu, pa štrudlu iseci na 8 delova. Pleh podmazati i reati rolate jedan pored drugog i ostaviti ih 30 minuta pokrivene da odmaraju.

Posle toga pogacu premazati sa umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 220 C 30 minuta.

Savet