

Moja Uskršnja pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **20** gkvasca
- **1** kašicica šecera
- **2** kašicicesoli
- **250** mlmleka
- **3** kašikeulja
- **1**jaje

Za premaz:

- **100** gmargarina

I još:

- **4** barena jajeta
- **1**belance

Priprema

U ciniju sipati toplo mleko, izmrviti kvasac, dodati šefer i par kašika brašna. Ostaviti kvasac da se aktivira. U aktivirani kvasac dodati ulje, razmuceno jaje i pomešati. So izmešati sa brašnom i dodajući u kvasac umesiti testo. Podeliti na dva dela i ostaviti da se udvostruci na toplom mestu. Svaki deo razvuci u pravougaonik i premazati sa margarinom. Uviti kao štrudlu. Delove meusobno ispreplitati i saviti u krug te prebaciti u kalup 24

cm precnika. Ostaviti na toplom mestu da raste 1 h. Staviti 4 obarena jajeta. Premazati pogacu belancetom i posuti susamom i semenom lana, zatim staviti u hladnu rernu, pa je ukljuciti na 200 C. Peci da lepo porumeni.

Savet