

Jogurt pogaca



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **3** jajeta
- **100 g** margarina

Priprema

Umesiti srednje meko testo i ostaviti da odstoji 20 minuta. Kada je testo malo naraslo premesiti ga i podeliti na dva dela. Razvuci jedan deo i premazati margarinom, isto tako i drugi i preklopiti jedan preko drugog. Razvuci koru i uviti u rolat. Seci na pola i uviti kao pletenicu.

Premazati umucenim žumancetom i semenkama. Ostaviti da odstoji još 15tak minuta.

Staviti u rernu i peci 30 minuta na 180 stepeni.

Savet