

Pogaca



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **1** svež kvasac
- **250 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** ulja
- **po potrebi** brašno
- **0,5 l** mleka

Priprema

Sveži kvasac razmutiti sa mlakim mlekom i sastaviti sa umućenim jajima.

U to dodavati brašno po potrebi, jednu šolju ulja, soli i mlijeko.

Zakuvati i ostaviti da nadoe.

Zatim podijeliti tijesto na nekoliko dijelova, pa od jedne jufke napraviti loptu i staviti na sredinu tepsije.

Ostale jufke razvuci.

Presjeci na pola i premazati istopljenim margarinom, pa zamotati u pletenicu.

Pogacu preliti margarinom i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet