

Masna pogaca (3)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **205 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caš**akiselog mleka
- **1 dl**mlake vode
- **20 g**kvasca
- **2 kaš**icicešecera
- **3**jajeta
- **2**žumanceta
- **700 g**brašna
- **250 g**margarina

Priprema

Sjediniti u nekoj manjoj posudi kvasac, vodu, šecer. Ostaviti 30 minuta da se kvasac istopi. Zamesiti testo sa istopljenim kvascem, brašnom, jajima i kiselim mlekom ostaviti da naraste sat vremena. Zamešeno testo podeliti na 8 delova. Svaki deo rastanjiti i premazati margarinom. Spajati po dva dela umotati u rolat i seci na malo krupnije kolutove. Nareati u tepsiju. Ostaviti da stoje sat vremena, premazati žumancima i posuti susam odozgo. Peci 45 minuta na 200 stepeni.

Savet