

Pogaca ruza

ukusno...

1 U 1/2 l mlakog mleka staviti parce kvasca,malo soli i secera,kasiku brasna pa ostaviti na sobnoj temperaturi 20ak min.

2

3

4 Zatim to zamesiti sa 1 kg brasna,kasicicom soli,6 kasika ulja i 2 jaja.Testo dobro umesiti da se ne lepi za ruke

5

6

7 Razvuci ga u koru debljine prsta,pa na nju razmazati jedan ceo margarin

8

9

Sastojci:

mleka pola litre
kvasac 1
brasna 1 kg
kasika ulja 6
jajeta 3
margarin 1
soli i secera malo

10ru zaviti u rolnu kao rolat pa je seci na desetak delova.Isecene komade položiti u podmazanu tepsiju

11

12

13rkuti krpom i ostaviti da naraste oko 45 min,onda premazati jednim umucenim jajetom,i staviti u zagrejanu rernu(na 220*) da se peče oko pola sata.

14

15

Napomena:

Da bi margarin lakše razmazali predhodno ga mozete narendati.

Kada iskljucite rernu ostavite pogacu unutra još 10 min da se stisa.