

POGAČA SUNCE

Potrebno: 1 kg brašna, 4 jajeta, 2 jogurta, 2 germe, 8 kašika ulja, so, sir, puter.

Priprema: Zakuhati jufku sa jogurtom, 2 jajeta, 2 bjelanceta, germom, soli I uljem. Jufku razviti i nožem odrezati okolicu širine 2 prsta, koja se smota u krug i stavi na sredinu tepsije. Preostalu jufku podijeliti na dvanaestine, premazati ih puterom, te na širi kraj staviti malo sira i savijati kao kuglice. Redati ih u obliku sunca oko središnjeg kruga. Na kraju ih premazati sa dva preostala žumanceta i odozgo posuti sa čurukotom. Ostaviti da malo odstoji, pa peći.