

Pogacice sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je::

- **250 g** pšenice brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **60 g** putera
- **200 ml** kiselog mleka
- so
- 1 jaje
- susam

Priprema

Izmešati brašno sa praškom za pecivo, dodati so i puter i umesiti sipkavo testo. Dodati kiselo mleko i zamesiti glatko testo.

Ostaviti testo na toplom da miruje oko pola sata, a onda rastanjiti testo na oko 2cm i modlom ili cašom vaditi pogacice.

Pogacice poreati u podmazani pleh premazati umucenim jajetom, posuti susamom ili kimom po želji i peci u zagrejanj rerni na 180 C, oko 20 minuta, dok ne porumene.

Pogacice servirati i poslužiti tople uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Brze i prakticne... za sve prilike