

Pogacice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl** mlake vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kesica** suva kvasca
- **3 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **oko 800 g** brašna

Za premazivanje:

- **50 g** margarina
- **1** žumance

Priprema

U 1 dl mlake vode staviti kvasac i šecer i ostaviti malo da stane. U posudu umutiti 1 jaje, 1 belance, dodati 1 dcl ulja 1 kašičicu soli, 3 dl jogurta i vodu sa kvascem. Dodavati brašno i umesiti testo, dobro izraditi i ostaviti 1 sat da nadolazi. Za to vreme dok testo nadolazi još dva puta testo izraditi. Nadošlo testo dobro izraditi, uzimati komad testa velicine manje pesnice oblikovati u lopticu i ostaviti da narastaju još 15 minuta. Loptice unakrst zaseci nožem premazati istopljenim margarinom i žumancetom, posuti susamom, lanom ili cukerotom i peci 200 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

Savet