

## **Pogacice (2)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **2 male** kašikesoli
- **2 kocke**kvaska
- **2 dl**mleka
- **2 caše**jogurta
- **2**jajeta

#### **Za posipanje:**

- seme curikota

#### **Za premaz:**

- **1 žumance**

### **Priprema**

Razmutiti kvasac u 2 dl mlakog mleka. Brašno prosejati, dodati so i zamesiti glatko testo sa jogurtom, jajima i kvascem. Umotati testo u prozirnu foliju i odložiti u frižider na dva sata. Razvuci testo oklagijom, praviti pogacice, premazati žumancetom i ostaviti da odstoje dok se pecnica ugreje. Pre stavljanja u rernu, još jednom premazati žumancetom, posuti curikotom i peci dok ne porumene.

**Savet**