

## **Brze mini pogacice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** pavlaka
- **1** cašamasti
- **2** jajeta
- **1** kašicica prška za pecivo
- **2** kašicice soli
- **500** g brašna
- **1** žumance
- **20** g susama
- **20** g kima

### **Priprema**

Sjediniti pavlaku i mast, a zatim dodati jaja, prašak za pecivo, so i brašno, pa umesiti testo. Testo razviti oklagijom na debljinu 1cm i modlom vaditi pogacice. Pogacice reati u pleh obložen pek-papirom i premazati ih žumancetom, zatim posuti susamom i kimom. Peci na 200 stepeni, 20 minuta.

### **Savet**