

Slane pogacice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg prosejanog brašna
- 1 kesica kvasca
- 1 kašicica šecera
- 12 g soli
- 1/2 litra mleka
- malo vode
- 1 jaje za premazivanje

Priprema

Razmutiti kvasac u malo mlakog mleka u jednoj šoljici, sa malo mlake vode i malo šecera. Ostaviti kvasac da nadoe. Kada je kvasac nadošao, sipati masu u vecu vanglicu i dodati ostatak brašna, mleka i malo soli i zamesiti testo. Testo pokriti platnenom salvetom i ostaviti ga da se odmara 2 sata. Posle odmaranja testo opet premesiti, razviti koru na dasci za mešanje testa debljine prsta i modlom vaditi pogacice. Svaku pogacicu premazati jajetom, poreati ih u podmazanu tepsiju i tako ostaviti da odstoje 15 minuta. Peci pogacice na umerenoj temperaturi dok ne porumene. Pecene pogacice premazati vodom pa ih pokriti platnenom salvetom i ostaviti ih da se ohlade. Služiti pogacice uz pivo.