

# **Kulen pogacice**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **malo** soli
- **1 kašicica**sirceta
- **1 kašicica**griza
- **1/2 kocke**svеžeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **100 g**kulena
- **1 jaje**

## **Priprema**

Sjediniti kvasac, 1 dl mleka, šecer i kašicicu brašna pa izmešati i ostaviti da nadoe. U posudi sjediniti polovinu brašna, nadošao kvasac, ulje, sirce, 1 dl mleka, griz i malo soli po ukusu pa promešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i mešiti dok se ne dobije glatko testo. Ostaviti da nadoe. Razvuci koru debljine 0,5 cm. Okruglom modlom vaditi pogacice i reati ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Svako parce kulena umakati u umuceno jaje i reati na pogacice.

Peci na 200 stepeni.

**Savet**