

Kostine pogacice



težina: **lako**

za: **25 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**belog brašna tip 400 mekog
- **1 pakovanj**ekvasca
- **1/2 l**mleka
- **1 supena kašika**soli
- **1 kašicica**šecera
- **80 ml**ulja
- **200 g**margarina
- **50 g**susama

Priprema

Kvasac rastopiti u malo mleka. Dodati kašicicu šecera, i 2 kašike brašna. Ostaviti da nadodje.

U nadosaokvasac dodati žumanca, ulje, kašiku soli i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadoe.

Razviti koru i vaditi krugove cašom.

U nauljen pleh stavljati pogacice. Svaku preliti otopljenim margarinom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj pecnici 20 minuta na 200 C. Prijatno.

Savet

Obožava ih moj sin Konstantin.