

Pogacice sa spanacem



težina: **lako**

za: **24** osoba

време припреме: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 250 ml mleka
- 200 g sira
- 300 g spanaca
- 1 kašičica soli
- 1 pakovanje kvasca
- po potrebi brašno
- 1 žumance - za premazivanje
- susam - za posipanje

Priprema

U mlako mleko rastopiti kvasac, dodati jaja, naseckan spanac, izmrvljen sir.

Dodati brašno i so i zamesiti testo. Ostaviti na toplom mestu da nadoe.

Razviti koru i kažom vaditi krugove.

Pogacice reati u podmazan pleh, premazati ih žumancetom i posuti susamom i peci u zagrejanoj pecnici na 220 C. Prijatno.

Idealne su i kada kao testo stoje u zamrzivacu, pa se naknadno spremaju...

Savet