

## *Pogacice sa slanicom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **3 dlmleka**
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **200 g** mesnate slanine
- **100 g** kisele pavlake
- **700 g** brašna
- **1 dlulja**
- **2 kašičice** soli

#### **Premazivanje:**

- **1** jaje
- **po želji** susam

### **Priprema**

U posudi sjediniti mlako mleko, kvasac i šećer, pa ostaviti na toplom da nadoe. Slaninu iseci na kockice i propržiti da porumeni, a zatim je staviti na salvet da se ocedi od suvišne masnoce.

U vangli za mešenje sjediniti polovinu brašna, posoliti, dodati ulje, pavlaku, nadošao kvasac i slaninu. Promešati, pa uz postepeno dodavanje preostalog brašna zamesiti meko testo. Ostaviti testo na toplom oko 45 minuta pokriveno krpom.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu površinu i razviti ga na debljinu od 1 cm. Modlom u obliku srca vaditi pogacice.

Pogacice reati u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

## **Savet**