

Pogacice sa drozdom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1** kvasac
- **5 dl**mleka
- **1 kašik**asoli
- **1 kašika**šecera
- **1 dl**ulja

Ostalo:

- **16 kašik**adrozidine
- so
- jaje
- biber

Priprema

U mlako zaslaeno mleko razmutite kvasac. Kad se aktivira dodajte ostale sastojke pa zamesite testo. Kad se udvostruci razvucite testo na pola cm debljine. Premazite sa 4 kašike masti od drozdine, posolite, pobiberite i preklopite sa svih strana kao knjigu. Ostavite da miruje 15 minuta pa ponovite postupak još 3 puta. Nakon toga razvucite testo na 2 cm debljine i isecite na kocke. Premažite umucenim jajetom. Peci na 220 stepeni oko 30tak minuta.

Savet

Drozdina je talog koji posle ceenja masti i vaenja varaka ostane na dnu bakraa.