Susam pogacice

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **2 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **4**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 cača**kisele pavlake
- **100 g**susama

Priprema

Jogurt malo zagrejati, zašeceriti i u njemu razmutiti kvasac. Ostaviti da nadoe.

U vecoj ciniji pomešati brašno, so, 2 jajeta, ulje i dodati jogurt s nadošlim kvascem.

Sve dobro umesiti i ostaviti na toplom oko pola sata da testo naraste.

Za to vreme pomešati pavlaku i 2 jaja i dobro izmešati. Preostala 2 belanca u posebnoj ciniji malo umutiti žicom.

Nadošlo testo ponovo premešiti, i razviti oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini.

ašom vaditi pogacice.

Zatim svaku pogacicu malo rastanjiti rukama, pa na sredinu svake staviti malo sira od pavlake, potom spojiti krajeve i formirati lopticu.

Svaku lopticu uvaljati prvo u belamca, a zatim u susam. Nareati ih u podmazan pleh i peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet