

Pogacice sa mileramom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** milerama
- **250 g** svinjske masti
- **1** žumance
- **2 kašičice** soli
- **po potrebi (oko 500-600 g)** brašno
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

U posudu staviti mileram, mast, žumance, so, 200 g brašna prašak za pecivo i umesiti testo postepeno dodavati brašno po potrebi. Ostaviti na hladno 30 minuta zatim testo izvaditi na radnu površinu i istanjiti na 1 cm debljine, vaditi pogacice modlom. Poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet