

## **Pogacice cvetici**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2 dlmleka**
- **1 kašicica šecera**
- **25 gsvežeg kvasca**
- **1 dlulja**
- **1 kašicicasoli**
- **500 gbrašna**

#### **Za premazivanje:**

- **1 žumance**
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikamleka**

#### **Za posipanje:**

- **semenkelana i susama**

### **Priprema**

U mlako mleko staviti kvasac i šefer. Da stane 5 minuta pa dodati ulje, so i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi da udvostuci kolicinu. Testo kad nadodje, izraditi ga i od cele kolicine odvojiti 240 g. Od kolicine 240 g podeliti na 8 delova i napraviti kuglice. Drugi deo testa podeliti na 8 delova. Svaki deo razvaljati u elipsast krug (dužine 20 cm, i širine 10 cm), popreko iseci krug ne do kraja na rastojanju od 1 cm. Urolati krug i staviti

oko kuglice (kuglice testa su pravljene od 240 g testa). Tako uraditi sa svim delovima testa. Premazati cvetice sa umucenim 1 žumancetom, 1 kašikom ulja i 1 kašikom mleka. Sredinu sveta posuti sa semenkama lana i susama, da stanu 30 minuta i peci na 180 stepeni 20 minuta.

### **Savet**