

# *Pogacice sa jogurtom i kiselom pavlakom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2,5 dljogurta**
- **180 mlkisele pavlake**
- **1svež kvasac**
- **200 gsvinjske masti**
- **po ukususoli**
- **po potrebibrašna**
- **1 kašicicašecera**

## **Priprema**

U ciniju izmrviti kvasac, dodat šecer, 1 kašiku brašna, malo mlakog jogurta, izmešati i ostaviti 10 minuta. U vanglicu staviti oko 300 g brašna, mast, pavlaku, nadošli kvasac, so i umesiti testo dodavajuci brašno po potrebi. Ostaviti 60 minuta da naraste, zatim razvuci. Vaditi pogacice poreati u nauljen pleh i peci na 200 C, oko 25-30 minuta.

## **Savet**