

# **Pogacice sa bosiljkom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **650 g**brašna
- **150 ml**jogurta
- **180 ml**vode
- **1**jaje
- **1**belance
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica**šecera
- **5 kašikaulja**
- **1 kockicakvasca**

### **Za premazivanje:**

- **1**žumance
- **2 kašikemleka**
- **1 kašikaulja**
- **1 mala (cajna) kašicicasuvog bosiljka**

## **Priprema**

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, jaje, belance, jogurt, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na 12 delova. Od svakog dela oblikovati

lopticu i reati u pleh, preko pek papira. Pokriti lepinjice krpom i ostaviti da narastu.

Za premazivanje testa sjediniti sve sastojke. Kada su lepinjice narasle premazati ih i staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni.

Kada porumene izvaditi ih i pokriti krpom, da odstoje dok se prohlade. Poslužiti.

### **Savet**