

Pogacice sa ljutim kobasicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 3 dlmleka
- 2 dlpavlake
- 40 gkvasca
- 2 kašicicešecera
- 1 1/2 kašicicesoli
- 700-800 gbrašna

Za nadev:

- 150 gljutih kobasica
- 200 g ljutog kecapa
- po potrebi so

za premaz:

- 2žumanca
- 100 gsusama
- malosoli
- 150 gmargarina
- 2 kašikemleka

Priprema

U mlako mleko otopimo šećer i dodamo kvasac da nabubri. U veću činiju sipamo 700 gr brašna dodamo so, jaje, pavlaku i kvasac koji je nadošao. Umesimo i ako je potrebno dodamo još malo brašna. Ostavimo na toplom da se testo duplira. Kad je naraslo podelimo ga na jufkice od po 50 gr. Svaku lopticu razvucemo u ovalan oblik. Stavimo malo kečapa i seckane kobasice pa preklopimo i poreamo u pleh na pek papir.

Sjediniti žumanca sa mlekom pa premazati svaku pogacicu, odozgo posuti sa susamom i soli. Na svaku pogacicu stavite po kockicu margarina.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumene.

Savet