

Puter pogacice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dl mleka
- 1 dl vode
- 50 g margarina
- 1 kvasac
- 2 kašike šećera
- 2 kašice soli
- 1 jaje
- 500 g brašna

Za premazivanje:

- 1 žumance
- susam

Priprema

U zagrejanom mleku i vodi otopiti margarin. U mlaku smesu dodati kvasac i šećer. Kad kvasac nadode, zamesiti meko testo sa ostalim sastojcima. Ostaviti na toplom 30-tak minuta. Praviti loptice od testa, proizvoljne velicine i reati na podmazan pleh. Premazati žumancem i posuti susamom i ostaviti da naraste 30 minuta. Peci u zagrejanom rerni, dok fino ne porumeni.

Savet

Tope se u ustima! Prijatno!