

Pogacice zeke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1svež kvasac
- 2 dlmleka
- 1 kašicicašecera
- 250 gmasti
- 1 jaje
- 1žumance
- 2 kašicicesoli
- 600 gbrašna

Za premazivanje:

- 1belance
- po potrebisemenke lana

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šecer i kvasac, pa ostaviti da nadoe. Posebno umutiti penasto mast, so, jaje i žumance, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti glatko testo.

Testo ne treba da odmara, vec ga odmah razvuci na debljinu prsta i modlama u obliku zeca vaditi pogacice.

Reati zeke u blago podmazan pleh. Neka miruju dok se rerna greje na 200 stepeni, a zatim ih premazati belancetom i utisnuti semenke lana da budu oci.

Peci dok ne dobiju lepu zlatnu boju, oko 20 minuta.

Savet