

Brze koktel pogacice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **4 dlm** mleka
- **500 g** masti
- **3 kašičice** soli
- **3** jajeta
- **oko 1200 g** brašna
- **po želji** susam

Priprema

Penasto umutiti mast, 2 cela jajeta, 1 žumance i so. Sjediniti mlako mleko, izmravljen kvasac i šećer, pa kad nađo dodati u mast i uz postepeno dodavanje brašna umesiti glatko testo. Odmah ga razvuci na debljinu prsta i raznim modlama vaditi pogacice.

Reati pogacice u malo podmazan pleh i premazati umucenim belancem. Po želji ih možete posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

Ova mera je veoma izdašna pa možete prepoloviti sastojke.