

Pogacice (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** dlulja
- **1** dljogurta
- **1** dlvode
- **1** jaje
- **10 g** suvog kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **100 g** margarina
- **1 kašika** susama
- **1** jaje (za premaz pogacica)

Priprema

Izmešamo kvasac sa uljem i vodom, šecerom i solju. Ostavimo malo da naraste. Dodamo brašno i jogurt, jaje i umesimo meko testo koje se ne lepi. Ostavimo pola sata da nadoe

Kada nadoe izvadimo ga i premesimo.

Podelimo ga na dva dela i oba dela razvucemo. Pola kolicine margarina nasecemo po jednom delu.

Prekrijemo drugim delom i razvucemo. Uzmemo vecu cašu i obeležavamo drugove. Za 1 pogacicu su dva kruga. Obeležimo jedan do drugog da se u jednom delu spajaju.

Isecemo ih.

Na jedan krug stavimo kocku margarina. Na ovo potrošimo ostatak margarina.

Preklopimo ih.

Umutimo jaje. Reamo pogacice na foliju ili na pek papir. Premažemo ih jajetom i pospemo susamom.

Pecemo ih u rerni dok ne porumene i narastu.

Jakoo su socne i mekane :-)

Savet

:-) Ovo su meni savršene pogaice.