

## **McD pogacice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

**Za 12 pogacica:**

- **1/2 kg** brašna
- **250 ml** mleka
- **6 kašika** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **+1 kašičica** soli (za vodu u kojoj će se kuvati)
- **1 kocka** kvasca
- kukuruzni griz (za posipanje)

### **Priprema**

Zamesiti testo od svih sastojaka i ostaviti da naraste. Kad naraste napraviti 12 loptica velicine jajeta ili razviti testo debljine 5 mm i čašom seci pogacice. Ostavite ih ponovo da narastu. U šerpu prokuvati vodu i so i stavite pogacice da se kuvaju na 2-3 minuta.

Rešetkastom kašikom vaditi i stavlјati odmah u pleh. Posuti ih sa kukuruznim grizom.

Peci u zagreјanoј rerni na 200 C dok ne porumene.

Uživati u ukusu.

Prijatno.

**Savet**