

Cvetne pogace



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 dlmleka**
- **2 kašicice šecera**
- **1 kašicica soli**
- **1 kockica kvasca**
- **1 dl jogurta**
- **4 kašike pavlake**
- **1 dl ulja**
- **1 žumance**
- **600 g brašna**
- **100 g margarina**

Priprema

U mlako mleko dodati šefer i kvasac i ostaviti da nadoe. Zatim dodati so, jogurt, pavlaku, ulje, žumanca i brašno. Sve dobro sjediniti i ostaviti da naraste. Razvuci oklagijom na oko 0,5 cm uzeti srednji poklopac od šerpe i opceci krugove. Svaki krug iseci po dužini i premazati margarinom pa ukoso umotati. Spojiti krajeve i reati u tepsiju peci na 180 stepeni dok pogacice ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet