

Slasne pogacice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g brašna
- **1/2** cašemleka
- **1/2** kocke kvasca
- **1** kašičica šećera
- **1** kašičica soli
- **1/2** caše jogurta
- **1/4** caše ulja
- **50** g margarina

Priprema

U mlako mleko sipati 1 kašičicu šećera i izmrviti kvasac. Ostaviti da uskisne 10 minuta. Za to vreme brašno pomešati sa 2 kašičice soli, kašičicom šećera, uljem, jogurtom, pa dodati i kvasac sa mlekom. Sjediniti, i umesiti testo. Ostaviti da naraste 20 minuta, pa ga premesiti i ponovo ostaviti da raste na još 20 minuta.

Testo ponovo premesiti, odvajati loptice i reati u pleh za pecenje, koji prethodno podmažite margarinom.

Ostaviti da odstoji još 20 minuta, pa staviti da se pece na 180C u zagrejanu rernu 20 minuta. Pecene pogacice kratko pokriti i ne vaditi iz kalupa odmah kako bi bile mekane.

Savet

Testo je za 24 pogaice.