

Slasne pogacice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **1/2 cašemleka**
- **1/2 kockekvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1/2 caše**jogurta
- **1/4 caše**ulja
- **50 g**margarina

Priprema

U mlako mleko sipati 1 kašicicu šecera i izmrvti kvasac. Ostaviti da uskisne 10 minuta. Za to vreme brašno pomešati sa 2 kašicice soli, kašicicom šecera, 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.