

## *Bawarske pogacice*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera
- **1** jaje
- **3 kašika** margarina
- **3 dl** mleka
- **3 dl** vode
- susam za posipanje

#### **Za kupku:**

- **1 l** vode
- **3 paketa** sode bikarbone
- **malosoli**

### **Priprema**

U toplo mleko i vodu umesati brašno i ostale sastojke, umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji 30 minuta. Vodu staviti u dublju šerpu da vri skinuti sa vatre ubaciti so i sodu bikarbonu i vratiti da se kuva. Od testa praviti male loptice i svaku ukuvati oko pola minuta sa obe strane. Vaditi ih kašikom i poreati u pleh obložen pek papirom zaseci ih i posuti susamom. Peci oko 30 minuta na 220 C. Prijatno.

## **Savet**

Jako su ukusne.