

Pogacice sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dljogurta
- 1 **pakovan**jesirovog kvasca
- 1 **kašicica**šecera
- 400 gbrašna
- **malosoli**
- 100 gkikirikija
- 2 **kašikem**margarina
- 1 jaje
- 1 belance
- **za premazivanje**žumance
- **za posipanje**susam

Priprema

Jogurt malo smlacite dodajte šecer i kvasac. Prosejte brašno, dodajte jaje i belance, so, kikiriki (predhodno krupno sameljite), margarin i na kraju nadošli kvasac.

Umesite testo i ostavite na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite, razvucite oklagijom i vadite cašom pogacice. Prebacite pogacice u nauljenu tepsiju, premažite žumancetom i pospite sa susamom. Ostavite desetak minuta i pecite u rerni na 250 stepeni dvadesetak minuta ili dok ne porumene.

Savet