

# **Pogacice, mekane kao duša**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica**šecera
- **200 ml**mleka
- **200 ml**jogurta
- **1 kockicakvasca**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **50 gr**astopljenog putera (margarina)

### **Za premazivanje pogacica:**

- **1**žumance
- **2 kašikemleka**

### **Za posipanje pogacica:**

- miks semenki
- (susam, sirov suncokret i lan)

## **Priprema**

U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ванлицу ставити брашно, додати још, растопљени (и охлађени) птер или маргарин, Јогурт, прашак за печиво и припремљени квасац. Замесити мекано тесто и оставити да удвоstrуци,

svoju, zapreminu.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na 16 jufkica. Svaku jufkicu oblikovati u pogacicu. Formirane pogacice reati u pleh, preko pek papira. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Narasle pogacice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa ih posuti sa semenkama. Još jedanput, preko pogacica, preci cetkicom za premazivanje i na taj nacin se sprecava da semenke otpadaju, kada se pogacice ispeku.

Pecene pogacice izvaditi, prekriti krpom da se prohlade i poslužiti. Odavno nisam napravila ovako mekane pogacice, pa sam ih i nazvala, po našoj staroj izreci, da su mekane kao duša.

### **Savet**