

# **Pogacice sa kiselom pavlakom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **150 ml**vode
- **1 caša (180 g)**kisele pavlake
- **1 kockicakvasca**
- **80 ml**ulja
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica**šecera

### **...i još:**

- **1 žumance**
- **3 kašikemleka**

## **Priprema**

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, kiselu pavlaku (na sobnoj temperaturi) i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga, na topлом, da uskisne.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na osam jufkica. Od svake jufkice napraviti pogacicu.

Pogacice poreati u pleh, preko pek papira, i ostaviti da narastu. Kada su pogacice narasle premazati ih mešavinom žumanceta i mleka, pa ih staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Kada pogacice dobiju lepu, rumenu boju izvaditi ih iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

### **Savet**