

Pogacice (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **300** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1/2**kvasca
- **1** kašicicašecera
- **2** dlmlakog mleka
- **2**jajeta
- **100** gmargarina
- **1** cašakisele pavlake

Za premazivanje:

- **1**žumance
- Za posipanje:
- kim
- susam

Priprema

Mleko malo smlaciti dodati kvasac i kašicicu šecera, ostavite da nadoe. U dublji sud staviti brašno, so, jaja, margarin, kiselu pavlaku, dodajte nadošli kvasac i zamesite. Pokrijte testo krpom i ostavite na topлом oko pola sata. Premesite i podelite na tri dela. Svaki deo pojedinacno rastanjite na manje jufke, dve jufke premažite pavlakom i stavite jednu preko druge, a trecu samo stavite preko druge, ali je nemojte mazati. Rastanjite sve još jednom do debljine od 0,5 cm. i vadite krugove cašom. Prebacite u namazan preh i premažite žumancetom, ospsite kimom ili susamom. Ostavite da stoji 15 minuta. Pecite u zagrajanoj rerni na 200 stepeni dok ne

porumeni.

Savet