

## Pogacice (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 dl** mlakog mleka
- **2** jajeta
- **100 g** margarina
- **1** kašakisele pavlake

#### Za premazivanje:

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

### Priprema

Mleko malo smlaciti dodati kvasac i kašičicu šecera, ostavite da nadože. U dublji sud staviti brašno, so, jaja, margarin, kiselu pavlaku, dodajte nadošli kvasac i zamesite. Pokrijte testo krpom i ostavite na toplom oko pola sata. Premesite i podelite na tri dela. Svaki deo pojedinačno 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, pospite kimom ili susamom. Ostavite da stoji 15 minuta. Pecite u zagrajanjoj rerni na 200 stepeni dok ne

porumeni.

**Savet**