

Pogacice sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** kvasca
- **250 g** margarina
- **180 g** kisele pavlake
- **1** jaje
- **2 kašičice** soli
- **oko 400 g** brašna
- Za premazivanje:
- **1** jaje
- Za posipanje:
- **po potrebi** susam

Priprema

Za testo: U dublju posudu staviti izmrvljen kvasac, dodati omekšali margarin (margarin omekšati na sobnoj temperaturi), potom dodati jaje, kiselu pavlaku, posoliti...

...te sve rukom zamesiti.

U smesu postepeno dodavati brašno i umesiti mekše testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 45 minuta.

Nakon toga, testo premesiti...

...i razviti u veliki krug.

Okruglom modlom (ili cašom) vaditi pogacice.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom...

...te ih premazati umucenim jajetom...

...posuti susamom i peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Gotove pogacice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade...

...servirati i poslužiti.

Savet