Pogacice sa vanilom



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mleka
- **1**jaje
- **4 kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- **2 šoljice**ulja
- **700 g**brašna
- **300 g**integralnog brašna
- **125 g**margarina
- **parce**svežeg kvasaca
- **pola kesice**prašak za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100-150 g**sira

Priprema

Rastvoriti kvasac u mleko, dodati šecer, malo brašna i ostaviti da nadoe. Pomešati dve vrste brašna (može i samo belo 1 kg) i prašak za pecivo, napraviti udubljenje i dodati ulje, mleko sa kvascem, so, vanile i umesiti mekano testo. Ostaviti testo da se odmori 20 minuta. Kidati komade testa, razvuci na dlanu i staviti fil (umuceni belanac i sir), oblikovati pogacice i reati u podmazan pleh. Svaku premazati razmucenim žumancetom, posuti susamom i staviti malo margarina. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko dvadeset minuta.

Savet