

Kupus pogacice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **2** jajeta
- **1 kocka** pekarskog kvasca
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **200 ml** mleka

Fil:

- **1 pakovanje** butera
- **2** žumanceta
- susam za posipanje

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti meko testo i ostaviti na toplom da narasta. Za to vreme izmiksati buter i žumanca u gladak krem, može i margarin da se koristi. Premesiti testo još jednom. Kad se ponovo udvostruci, odvojiti ga na tri dela, svaki razviti, premazati filom i pomoću salвете urolati. Seci na trouglove. Pogacice premazati žumancetom i obilato posuti susamom. Ostaviti još malo da odmore, a onda peci na 200-220 stepeni da dobiju lepu boju. Prilikom pečenja, pogacice se listaju, otud i naziv kupus-pogacice.

Savet