

Pogacice sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je::

- **250** gpšenicnog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **60** gputera
- **200 ml**kiselog mleka
- so
- **1**jaje
- susam

Priprema

Izmešati brašno sa praškom za pecivo, dodati so i puter i umesiti sipkavo testo. Dodati kiselo mleko i zamesiti glatko testo.

Ostaviti testo na toplom da miruje oko pola sata, a onda rastanjiti testo na oko 2cm i modlom ili cašom vaditi pogacice.

Pogacice poreati u podmazani pleh premazati umucenim jajetom, posuti susamom ili kimom po želji i peci u zagrejanjoj rerni na 180 C, oko 20 minuta, dok ne porumene.

Pogacice servirati i poslužiti tople uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Brze i praktične... za sve prilike