

## **Kikiriki pogacice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1 kašica** šećera
- **1.5 kašice** casoli
- **100 ml** ulja
- **500 g** brašna
- **1** jaje

#### **Premaz:**

- **100 g** margarina ili putera
- **100 g** mlevenog kikirikija
- **50 g** susama
- **1** žumance

### **Priprema**

Navedene sastojke za testo staviti u posudu i sa mlakim mlekom (u kome smo prethodno otopili kvasac) zamesiti fino i glatko testo. Testo ostaviti da nadoe na sobnoj temperaturi oko 30 minuta, pa zatim nadošlo testo podeliti na cetiri loptice. Loptice pustiti da nadou 5-10 minuta, pa kad su nadosle razviti ih na nešto manje od 1 cm debljine. Na prvu jufkicu namazati omekšakli margarin (puter), posuti kikirikijem i tako postupak ponoviti sa sve cetiri jufkice, reati jednu na drugu. Modlom ili cašom, vaditi krugove, složiti u tepsiju na pek papiru, premazati ih žumancetom i posuti susamom. Peci na 220 stepeni 20 minuta. Pecene prekriti krpom par minuta, a potom ih poslužiti uz jogurt ili neki drugi mlecni napitak.

## Savet

Po ovom receptu možete praviti i pogaice sa varcima, cvarke samo malo usitnite.