

Kulen pogacice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **malo** soli
- **1 kašičica** sirca
- **1 kašičica** griza
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **100 g** kulena
- **1** jaje

Priprema

Sjediniti kvasac, 1 dl mleka, šećer i kašičicu brašna pa izmešati i ostaviti da nadođe. U posudi sjediniti polovinu brašna, nadošao kvasac, ulje, sirce, 1 dl mleka, griz i malo soli po ukusu pa promešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i mešiti dok se ne dobije glatko testo. Ostaviti da nadođe. Razvuci koru debljine 0,5 cm. Okruglom modlom vaditi pogacice i reži ih u pleh obložen papirom za pečenje.

Svako parce kulena umakati u umuceno jaje i reži na pogacice.

Peci na 200 stepeni.

Savet