

Pogacice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 2 kašike šećera
- 1 kašica soli
- 1/2 pakovanjama log kvasca
- 100 ml mleka
- 150 ml jogurta
- 750 g brašna
- 200 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo

i još:

- 1 jaje
- malo mleka
- kim

Priprema

Kvasac, so i šećer staviti u mleko. Kada nadoe, pomešati sa umućenim jajima, jogurtom, uljem, brašnom i praskom za pecivo. Zamesiti testo, razviti koru i vaditi pogacice (ili seci štapice). Reati ih u pleh, premazati jajetom umućenim sa malo mleka i posuti kimom. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Prijatno!

Savet

Umesto 150 ml jogurta možete staviti mleko ili kiselu vodu ili kiselo mleko..