

## ***Žu-žu pogacice***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za premazivanje:**

- **1** neumuceno belance

#### **Za posipanje:**

- **3** kašike pecenog susama

#### **Za premazivanje testa:**

- **150** g putera

## Za testo:

- **150 ml**jogurta
- **150 ml**vode
- **1 kašičica**šeceraŠECERA
- **50 g**svežeg kvasca
- **5 kašika**brašna
- **1 kg**brašna
- **4**jajeta
- **1**žumance
- **100 ml**ulja
- **200 ml**tope vode
- **po ukusu**soli (1 ili 2 kašičice)

## Priprema

Priprema kvasca: 150 ml jogurta i 150 ml vode zagrejati da bude mlako, pa u to dodati 1 malu kašičicu šecera, 50 g svežeg kvasca i 5 kašika brašna pa pustiti da nadože.

1 kg brašna staviti u ciniju pa dodati 4 jajeta i 1 žumance, 100 ml ulja, nadošao kvasac, soli po ukusu (ja sam stavila 2 kašičice soli), 200ml tope vode i zamesiti glatko testo. Testo ostaviti da se odmara 60 minuta. Posle toga testo premesiti i podeliti na 4 jufke. Jufke pustiti da nadožu.

Svaku jufku razviti i premazati puterom. Složiti jednu na drugu, poslednja jufka se ne premazuje. Iseci u kockice, složiti u tepsiju na pek papir. Premazati belancetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni 25 minuta.

## Savet

Soli po ukusu staviti 1 ili 2 kašičice.