

Pogacice sa drozdinom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **5 dl** mleka
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 dl** ulja

Ostalo:

- **16 kašika** drozdine
- so
- jaje
- biber

Priprema

U mlako zaslaženo mleko razmutite kvasac. Kad se aktivira dodajte ostale sastojke pa zamesite testo. Kad se udvostruci razvucite testo na pola cm debljine. Premazite sa 4 kašike masti od drozdine, posolite, pobiberite i preklopite sa svih strana kao knjigu. Ostavite da miruje 15 minuta pa ponovite postupak još 3 puta. Nakon toga razvucite testo na 2 cm debljine i isecite na kocke. Premažite umucenim jajetom. Peci na 220 stepeni oko 30tak minuta.

Savet

Drozdina je talog koji posle ce?enja masti i va?enja ?varaka ostane na dnu bakra?a.