

Integralne pogacice (4)



težina: **lako**

za: **70** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** integralnog brašna
- **1** margarin
- **3 kašike** pavlake
- **50 ml** ulja
- **3** jajeta
- **1 kašika** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** golice
- **100 g** susama
- **100 g** semena lana
- **100 g** oljuštenog suncokreta

Priprema

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, posolite, dodajte margarin, pa rukama sjedinite sa brašnom.

Dodati zatim pavlaku, ulje, jaja i semenke.

Zamesite testo.

Razvucite ga na pobrašnjenoj površini, pa čašom vadite krugove.

Re?ajte u pleh obložen papirom za pecenje, posolite.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 20-25 stepeni.

Savet