

## ***Mamine brze pogacice***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja** mleka (otprilike 2 dl)
- **1 kašicica** soli
- **maloulja**
- **oko 300 g** brašna
- **1-2 kašike** masti (za premazivanje testa)

### **Priprema**

U posudu za mešenje sipati šolju hladnog mleka, malo ulja, so i brašno. Uz dodavanje brašna mesiti testo 2-3 minuta, dok ne postane glatko.

Testo razvuci i premazati sa malo masti, pa ga što sitnije uviti u rolat. Seci jufkice, po željenoj velicini.

Jufkicama zatvoriti krajeve.....

.... i okrenuti na jedan od krajeva.

Razvuci ih u krug i pripremiti za pecenje.

U šerpici na dubljoj masnoci pržiti pogacice sa obe strane, otprilike onoliko koliko pecete jednu palacinku, tek da dobiju lepu zlatnu boju. Nemojte ih dugo pržiti, bice tvrde. Svaku gotovu stavljati u šerpu i poklapati, kako bi omekšale.

Mažite kremom....

ili pavlakom i kecapom, narendajte salamu.... To vec vama prepuštam :) Prijatno!

**Savet**