Pogacice cvetici

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **25 g**svežeg kvasca
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**soli
- **500 g**brašna

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1 kašika**ulja
- **1 kašika**mleka

Za posipanje:

- **semenke**lana i susama

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i šecer. Da stane 5 minuta pa dodati ulje, so i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi da udvostuci kolicinu. Testo kad nadodje, izraditi ga i od cele kolicine odvojiti 240 g. Od kolicine 240 g podeliti na 8 delova i napraviti kuglice. Drugi deo testa podeliti na 8 delova. Svaki deo razvaljati u elipsast krug (dužine 20 cm, i širine 10 cm), popreko iseci krug ne do kraja na rastojanju od 1 cm. Urolati krug i staviti

oko kuglice (kuglice testa su pravljene od 240 g testa). Tako uraditi sa svim delovima testa. Premazati cvetice sa umucenim 1 žumancetom, 1 kašikom ulja i 1 kašikom mleka. Sredinu sveta posuti sa semenkama lana i susama, da stanu 30 minuta i peci na 180 stepeni 20 minuta.

Savet