

Brze pogacice (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **3** jajeta
- **250 g** margarina
- **1 kašika** šećera
- **3 kašičice** soli
- susam
- brašno po potrebi
- **1** dlulja

Priprema

U mlako mleko staviti kockicu kvasca, šećer i malo brašna. Kada nadođe dodati ulje i 1 kašičicu soli, postepeno dodavati brašno i zamesiti meko i glatko testo. Ne čekajte da testo naraste već ga podelite na 3 loptice. Žumanca umutite sa 2 kašičice soli, dodajte margarin i izgnječite viljuškom. Svaku lopticu ponaosob razvucite u pravougaonik, premazite margarinom i uvijte u rolat. Isecite na kocke, poređajte u podmazan pleh, premažite umućenim belancetom, pospite susamom i pecite 25 minuta na 200 C. Prijatno!

Savet

Pogačice će plivati u margarinu dok se budu pekle, to nemojte da vas zabrine. Šim pleh izvadite iz rerne ostavite da pogačice odstoje u njemu oko 5-10 minuta.