

## *Pogacice sa jogurtom i kiselom pavlakom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2,5** dljogurta
- **180** mlkisele pavlake
- **1**svež kvasac
- **200** gsvinjske masti
- **po ukususoli**
- **po potrebibrašna**
- **1 kašicicašecera**

### **Priprema**

U činiju izmrviti kvasac, dodat šećer, 1 kašiku brašna, malo mlakog jogurta, izmešati i ostaviti 10 minuta. U vanglicu staviti oko 300 g brašna, mast, pavlaku, nadošli kvasac, so i umesiti testo dodavajući brašno po potrebi. Ostaviti 60 minuta da naraste, zatim razvuci. Vaditi pogacice poreati u nauljen pleh i peci na 200 C, oko 25-30 minuta.

### **Savet**