

## *Pogacice sa raženim brašnom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 kašičica soli
- 2 kašike šećera
- 1/2 kockice kvasca
- 100 ml mleka
- 150 ml jogurta
- 400 g pšenicnog brašna
- 350 g raženog brašna
- 200 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- I još:
- 1 jaje
- malo mleka
- kim
- susam

### **Priprema**

Kvasac, so i šećer staviti u mleko. Kada nadođe, pomešati sa umućenim jajima, jogurtom, uljem, raženim i pšenicnim brašnom i praškom za pecivo. Zamesiti testo, razviti koru i vaditi pogacice (ili seci štapice). Režati ih u pleh, premazati jajetom umućenim sa malo mleka i posuti kimom ili susamom. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Prijatno!

**Savet**