

## Tigar pogacice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2** dlmleka
- **1** dlvode
- **25** gsvežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **4 kašike**ulja
- **1 kašicica**soli
- **500** gbrašna

### Za premaz pogacica:

- **1,5** dlvode
- **1 kašicica**suvog kvasca
- **1/2 kašicice**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **120** gpirincanog brašna

## Priprema

U mlako mleko i vodu staviti šecer i kvasac da stane 5 minuta, pa dodati so, ulje i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi.

Testo kad nado?e izraditi ga, podeliti na 10 delova i od svakog dela oblikovati lopticu, staviti na pleh obložen papirom. Ostaviti da stanu 15 minuta, pa premazati premazom.

Za to vrme napraviti premaz. U mlaku vodu staviti 1 kašicicu suvog kvasca, 1/2 kašicice šecera, da stane 2-3 minuta dodati, so, 1 kašiku ulja i pirincano brašno. Pogacice posle stajanja od 15 minuta, prvo premazati sa uljem, pa ovom umucenom smesom. Ostaviti da stoje još 15 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

## **Savet**