

Slane pogacice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kocka** kvasca
- **1/2 l** mleka
- **2 kašike** otopljene masti
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **po potrebi** brašno
- **150 g** feta sira

Za premazivanje:

- **3-4** žumanceta

Priprema

Kvasac potopiti u 1/2 l mleka, dodati jednu kašičicu šecera u 2 kašice soli, pa ostaviti da kvasac nadođe. Nadosli kvasac izručiti u vunglu, dodati sir, otopljenu mast i brašno po potrebi (da testo bude srednje, ni previše tvrdo, a ni previše mekano i da se ne lepi za ruke). Zamesiti testo i ostaviti na toplo mesto da naraste.

Naraslo testo razvuci oklagijom, pa rakijskom kašicom vaditi pogacice (kašicu povremeno umakati u brašno, kako se ne bi pogacice lepile za kašicu). Pogacice reži u pleh (pleh ne treba podmazivati), pa ostaviti ih 10-tak minuta da još malo narastu. Premazati ih sa razmucenim žumancima i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se peku.

Pecene pogacice.

Iz razvucenog testa mogu se vaditi oblici po želji (perece, štanglice, zvezdice,...)

Savet