

Pogacice sa kajmakom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g kajmaka
- 4 jajeta
- 1 supena kašika masti
- 1 pakovanje kvasca
- 2,5 dl mleka
- brašno
- so

Priprema

Izmešati 3 cela jajeta, kajmak, mast, kvasac i mleko i staviti soli po ukusu, pa dodavati brašno tako da testo bude srednje tvrdo.

Oklagijom razviti koru i kalupom vaditi pogacice.

Staviti ih u pleh, premazati žumancem i pustiti da odstoje pola sata.

Peci u toploj rerni.