

Cvetne pogace



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1** dlmleka
- **2 kašice**šecera
- **1 kašica**sol
- **1 kockica**kvasca
- **1 dl** jogurta
- **4 kašice**pavlake
- **1 dl**ulja
- **1** žumance
- **600 g**brašna
- **100 g**margarina

Priprema

U mlako mleko dodati šecer i kvasac i ostaviti da nadoe. Zatim dodati so, jogurt, pavlaku, ulje, žumanca i brašno. Sve dobro sjediniti i ostaviti da naraste. Razvuci oklagijom na oko 0,5 cm uzeti srednji poklopac od šerpe i opceci krugove. Svaki krug iseci po dužini i premazati margarinom pa ukoso umotati. Spojiti krajeve i reati u tepsiju peci na 180 stepeni dok pogacice ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet