

Pogacice (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- 2 jajeta
- **200 ml** mleka
- **50 ml** jogurta
- **3 kašike** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **1,5 kašice** soli
- **1 kašica** šecera

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, so, ulje, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, dobro ga umesiti (da postane elasticno) i ostaviti da uskisne.

Uskislom testu prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na 10 delova. Svaki deo oblikovati u jufkicu i staviti u pleh, preko pek papira. Poreane pogacice pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da porastu.

Stasale pogacice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa posuti semenkama (posle semenki, ponovo, premazati površinu pogacica cetkicom, tako sprečavate da semenke otpadaju, kada je pecivo peceno).

Staviti da se pecu, u prethodno zagrejanom rerni, na 180 stepeni. Pecene pogacice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti (ja ih najviše volim, onako vruće, sa kajmakom).

Savet