

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**kvaska
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Priprema

U topлом млеку, са додатком шећера, подици квасац. У ванлицу ставити брашно, додати јаја, со, уље, Јогурт и припремљени квасац. Замесити тесто, добро га умесити (да постане еластично) и оставити да ускисне.

Ускисло тесто пребачити на, побрашњену, радну површину и поделити на 10 делова. Сваки део обликовати у јуфку и ставити у плећ, преко тек папира. Пореане погачице покрити кухинском крпом и оставити да порасту.

Стасале погачице премазати међувином џуманчета и мало млека, па посuti semenkama (posle semenki, ponovo, премазати површину погачика цеткicom, tako sprecavate da semenke otpadaju, kada je pecivo peceno).

Ставити да се пеку, у претходно загрејаној рерни, на 180 степени. Печене погачице извадити, покрити крпом и оставити да се прохладе, па ih послужити (ја ih највише volim, onako vruce, sa kajmakom).

Savet