

Pogacice (7)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **100 ml** jogurta
- **50 g** rastopljenog putera
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** jaje
- **1,5 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera

Za premazivanje pogacica:

- **1** žumance
- mleko

...i još:

- susam
- semenke suncokreta
- lan

Priprema

U toploj mešavini mleka i vode, sa dodatkom šecera, podici kvasac.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, jogurt, rastopljeni puter, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i mesiti dok testo ne postane elasticno. Umešeno testo ostaviti da naraste.

Naraslo testo podeliti na 12 jufkica. Svaku jufkicu oblikovati u pogacicu i reati u pleh, preko pek papira. Formirane pogacice ostaviti da narastu.

Narasle pogacice premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa ih posuti sa susamom, suncokretom i lanom. Staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Ispocene pogacice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohlade. Poslužiti!

Savet