

## **Mlecne pogacice**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna (T - 500)
- **2**jajeta
- **100 ml**mleka
- **80 ml**jogurta
- **50 g**rastopljenog maslaca
- **1 kašicica**šecera
- **1,5 kašicicasoli**
- **1/2 kockice**kvaska

#### **Za premazivanje pogacica:**

- **1**žumance
- **2 kašikemleka**
- **1 kašicica**ulja

### **Priprema**

U topлом млеку, са dodатком шећера, подици квасац. У ванлицу ставити брашно, додати јо, јага, Јогурт, растопљени (и пролајени) маслац и припремљени квасац. Замесити тесто. Ако је потребно додати још брашна, да се добије тесто које се не лепи за руке. Умећено тесто прекрити кухинском крпом и оставити да нарасте.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i iseci ga na 12 parcica. Od svakog parceta formirati pogacicu. Pogacice poreati u pleh, preko pek papira, i ostaviti da narastu, dok se rerna ne ugreje, na 180 stepeni.

Narasle pogacice premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja, i staviti da se pecu. Pecene pogacice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

### **Savet**