Pogacice sa dimljenom kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 900 g**brašna
- **3 dl**jogurta
- **2,5 dl**kefira
- **1**svež kvasac
- **250 g**margarina
- **1 kašicica**šecera
- **po ukusu**so
- **250 g**dimljene kobasice

Priprema

U jednu malu posudu ili šolju izmrviti kvasac dodat šecer 1 kašiku brašna preliti mlakim jogurtom i ostaviti oko 10 minuta.

U vecu posudu staviti 500 g brašna dodati kvasac, margarin, preostali jogurt, kefir, so i uz postepeno dodavanje brašna po potrebi umesiti testo. Pokriti krpom i ostaviti 30 minuta.

Kobasicu iseci na kolutove,testo razvuci modlom vaditi pogacice, na svaki drugi staviti po kolut kobasice i preklopiti preostalim testom. Poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet