

## Mini pogacice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1** **caš** kisele pavlake
- **1** **caša** masti
- **1** **kašicica** praška za pecivo
- **2** **kašice** soli
- **2** jajeta
- **500** g brašna

### Za premazivanje i posipanje:

- **1** žumance
- **po potrebi** susam

## Priprema

U dublju posudu staviti kiselu pavlaku, dodati mast i dobro umutiti rucnom žicom za mucenje, dodati jaja, prašak za pecivo, posoliti te sve dobro sjediniti. U odgovarajucu posudu usuti brašno te dodati razmucenu smesu i zamesiti testo.

Testo razviti oklagijom...

...te okruglom modlom vaditi pogacice.

Pogacice režiati u pleh obložen pek-papirom.

Premazati ih razmucenim žumancetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

### **Savet**

Paša kisele pavlake od 180 g, tom pašom meriti i mast. Probajte, brzo se spremaju, a veoma su ukusne. Prijatno!