

Pogacice sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **150 ml** vode
- **1 čaša (180 g)** kisele pavlake
- **1 kockica** kvasca
- **80 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

...i još:

- **1** žumance
- **3 kašika** mleka

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, kiselu pavlaku (na sobnoj temperaturi) i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga, na toplom, da uskisne.

Uskisllo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na osam jufkica. Od svake jufkice napraviti pogacicu.

Pogacice poreati u pleh, preko pek papira, i ostaviti da narastu. Kada su pogacice narasle premazati ih mešavinom žumanceta i mleka, pa ih staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Kada pogacice dobiju lepu, rumenu boju izvaditi ih iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet