

Brze pogacice sa jogurtom za sendvice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **165 ml** gustog jogurta
- **200 ml** mleka
- **130 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje pogacica:

- **5 kašika** gustog jogurta
- **2 kašike** ulja
- **1 kašičica** susama
- **1 kašičica** lana

Priprema

U vanglici za mešenje testa sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo i 1 kašičicu soli. Izmešati sve zajedno. U drugu posudu sipati 160 ml gustog jogurta, 130 ml ulje, 200 ml mleka.

Smesu od jogurta dodati u brašno i rukom zamesiti testo. Pri mešenju testa ako selepi za ruke dodati malo brašna i umesiti testo koje se ne lepi.

Testo umešeno podeliti na 12 jednakih loptica. Oklagijom razvuci lopticu testa velicine male tacne za šolju.

Četvrtasti pleh obložiti masnim papirom za pečenje. Pogacice poređati u plehu jednu do druge sa malim razmakom.

Pogacice premazati pripremljenim premazom od gustog jogurta, susama i lana ili kima Premazane pogacice viljuškom zagrebati sa jedne i sa druge strane u sredini u vidu krsta. Pogacice peci u zagrijanoj rerni na 200C oko 30 minuta da blago porumene.

Savet

Brze pogačice sa jogurtom su veoma ukusne za predjelo, a još ukusnije za sendvič. Kod premaza za premazivanje pogačica slobodno povećati sastojke za premazivanje ako vam ne dostaje. Prijatno.