

Pogacice sa speltinim brašnom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **400** gspeltinog brašna
- **1** kašicicasoli
- **1**jaje
- **1/2** kockicekvasca
- **1** dlmleka
- **2** kašikepavlake
- **2** kriškefeta sira
- **200** gmaslaca

Za premazivanje:

- **1**žumance
- susam

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac sa malo šecera da nadoe.Za to vreme pripremiti brašno i maslac sjediniti rukom. Dodati so, jaje, kvasac i umesiti malo testo, nakon toga dodati pavlaku i feta sir, umesiti dobro i ostaviti da odstoji pola sata.

Razvuci testo okrlagijom debljine 1cm. Vaditi oblike po želji. Reati u pleh i premazati ih žumancetom, nakon toga posuti susam. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Savet

Idealne pogacice za dorucak uz jogurt. Prijatno