

## ***Turske pogacice (2)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna tip 400 meko
- **500 ml** mlakog mleka
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** soli
- **150 ml** ulja
- **1** žumance

#### **Za premazivanje:**

- **125 g** putera

#### **Za premaz:**

- **1** belance

#### **Za posianje:**

- **2 kašike** susama
- **1 kašičica** curekوتا

## **Priprema**

U ciniju staviti 500 g brašna, napraviti udubljenje, pa u to staviti suvi kvasac, šećer, so, prašak za pecivo, kiselu pavlaku i ulje. Sve to zamesiti sa mlakim mlekom, dodati preostalo brašno i umesiti fino glatko testo. Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na loptice. Loptice ostaviti da nadou. Svaku lopticu razviti elipsasto i premazati sa malo omekšalog putera. Testo iseci u trakice i uviti premazati sa neumucenim belancetom posuti susamom i curekotom. Peci 30 minuta na 180 stepeni. Prijatno.

## **Savet**

Pogaice možete posuti semenkama po ukusu.