

Pogacice sa prezlama



Sastojci

Potrebno je:

- 500 ml mleka
- 1 sveži kvasac
- 3 kašičice šecera
- 3 kašičice soli
- 3 žumanca
- mala šoljica za kafu zejtina
- 1 kg brašna
- 1 margarin
- prezle

Priprema

U 500 ml mlakog mleka i 3 kašičice šecera rastopiti kvasac, mleko dodati u brašno, dodati 3 žumanca, 3 kašičice soli, i zejtina pa sve umesiti.

Ostaviti testo da nadoe 15 minuta, posle od testa praviti loptice i reati u pleh.

Kada od testa budu gotove loptice rastopiti margarin i u njega dodati 4 kašike prezli i preliteri loptice.

Peci na 220 C 25-30 minuta.