

Tigraste pogacice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dlmleka**
- **1 dl**vode
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **1 kašičica**šecera
- **1/2 kašičice**soli
- **3 kašike**ulja
- **500 g**brašna

Za premaz pogacica:

- **1,5 dl**vode
- **1 kašičica**suvog kvasca
- **1/2 kašičice**šecera
- **1/2 kašičice**soli
- **1 kašik**aulja
- **100 g**pirincanog brašna

Priprema

U mlako mleko i vodu staviti šećer i kvasac i ostaviti par minuta, pa dodati so, ulje i brašno. Zamesiti testo srednje tvrdoće i ostaviti da nadoe.

Kad testo nadoe, podeliti ga na 10 delova i od svakog dela oblikovati lopticu, staviti na pleh obložen pek-

papirom ili u podmazanu tepsiju Ostaviti ih da odstoje oko 20 minuta, pa premazati premazom.

Za vreme dok cekamo da pogacice nadou napraviti premaz. U mlaku vodu staviti 1 kašičicu suvog kvasca, 1/2 kašičice šecera, da odstoji par minuta, pa dodati, so, 1 kašiku ulja i pirincano brašno.

Pogacice posle stajanja od dvadesetak minuta premazati ovom sjedinjenom smesom. Ostaviti da stoje još desetak minuta i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet