

## ***Pogacice sa kiselom pavlakom***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**margarina
- **1** jaje
- **1** **caš**akisele pavlake
- **1** **kaš**icicasoli
- **1** kvasac
- **400 g**brašna

#### **Premazivanje:**

- **1** jaje
- **1/2** **kes**icekima
- **50 g**susama

### **Priprema**

Izmrviti kvasac, njemu dodati margarin omekšao na sobnoj temperaturi, pavlaku, jaje i so. Sve rukom sjediniti ili mikserom.

Potom dodavati brašno postepeno i umesiti testo. Treba da bude mekše. Oblikovati i ostaviti da odstoji oko 1 h.

Odstojalo testo premesiti i rasklagijati na oko 2 cm, da ne bude mnogo tanko. Iseci po želji.

Reati u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom, posuti kim i susam.

Peci na 200-180 C oko 30 minuta.

### **Savet**

Ukusne i brze pogaice.