

Pica pogacice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **25 g** kvasca
- **2 dl** jogurta
- **2 dl** mleka
- **1,5 dl** ulja
- **1** jaje

Priprema

U 2dl toplog mleka razmutiti kvasac kašičicu šecera, kašičicu brašna i ostavite na toplom da malo naraste. U vanglu izmešati brašno i so, dodati jogurt, ulje, jaje, nadošli kvasac pa zamesiti srednje meko testo. Po potrebi dodati još brašna. Pokriti i ostavite da odmara oko 30 minuta. Zatim oblikovati u valjak i podelite na delove, rastanjite malo dlanom i poreati u pleh obložen pek papirom.

Na sredini svake pogacice staviti nadev po želji: kecap, sir, neka salamica, cajna, slaninica..... šta vec volite!!! Tako nadevene pogacice ostaviti još malo da odstoje taman dok se ugrije rerna na 200 C. Peci oko 20-25 minuta da fino zarumene.

Savet