

Slatke pogacice sa džemom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **130 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **80 ml** ulje
- **1 kašica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** limun - rendana kora
- **950 g** brašna
- **40 g** svežeg kvasca
- Za nađev:
- **po potrebi** džem
- Za premazvanje:
- **1** žumance
- **1 kašica** vode
- Za posipanje:
- **po potrebi** šecer u prahu

Priprema

U 100 ml mlakog mleka rastvoriti kvasac, dodati 1 kašiku šecera i izmešati. Preostalo mlako mleko (400 ml) uliti u dublu posudu, dodati šecer, vanilin šecer, jaje, žumance, rendanu koru od limuna, dodati ulje, umešat rastvoren kvasac. Dodati malo brašna pomešanog sa praškom za pecivo, izmešati i postepeno dodajući brašno zamesiti mekše testo. Testo pouljiti sa obe strane, pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe.

Od nadošlog testa...

...uzimati po malo formirajući loptice. Pleh od električnog šporeta obožiti pek-papirom i preati loptice.

Na svakoj loptici napraviti udubljenje...

...te ostaviti da odstoji 10 minuta. Udubljenja puniti džemom. Žumance razmutiti sa vodom i premazati pogacice.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta. Gotove pogacice izaditi iz rerne, ostaviti ih da se prohlade, posuti ih šećerom u prahu...

...servirati te poslužiti.

Savet

Prijatno!