

Brze pogacice sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašapavlake
- 2žumanceta
- **250 g**margarina
- **1 kašicica** soli
- **500 g** brašna
- **1 kašika** masti

Premaz:

- 1žumance
- **1 kašika** mleka
- **po izboru**semenke

Priprema

Pavlatu, margarin, žumanca i mast umutiti mikserom. Posoliti i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti da odmori 20 minuta. Na pobrašnjenoj podlozi testo razviti na pola centimetra debljine, pa modlicom vaditi pogacice. Slagati na pleh obložen papirom za pečenje.

Žumance razmutiti sa kašikom mleka, pa premazati svaku pogacicu. Po želji posuti semenkama ili morskom soli. Peci u rerni zagrejanj na 250 stepeni oko desetak minuta, odnosno dok ne porumene.

Savet

.