

Pogacice sa spanacem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **130 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **80 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** žumance
- **6** briketa spanaca

Priprema

U mlakoj mešavini vode i mleka, sa dodatkom šecera, razmutiti kvasac. U vanglicu staviti brašno, so, jogurt, ulje, žumance, otopljen i očen spanac, i na kraju kvasac. Zamesiti testo. Testo staviti u nauljenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da odmara. Kada testo naraste prebaciti ga na brašnom posutu radnu površinu. Rastanjite na debljinu prsta i kašicom vadite pogacice. Pogacice poreajte u podmazanu tepsiju, ostavite da odmaraju petnaestak minuta, a zatim pecite. Rernu zagrejte na 180 stepeni i pecite dok lepo ne porumene. Uživajte u svakom zalogaju!

Savet