

Pogacice na sprat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 ml** kisele pavlake
- **500 g** brašna
- **200 g** margarina
- **1 komad** kvasac
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **100 ml** vode
- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

Izmrviti kvasac, dodati šećer i preliti sa mlakom vodom. Ostaviti da nadodje.

Hladan margarin izmrviti u brašno. Dodati nadošli kvasac, kiselu pavlaku, so i brašno.

Umesiti testo. Ako je potrebno dodati još vrlo malo mlake vode. Ostaviti testo da se udvostruci.

Onda razviti testo u što veci krug. Modlom ili malom čašom vaditi krugove. Reati krugove u tepsiju pa ih premazati umućenim jajetom. Preko njih staviti još po jedan krug. Opet premazati jajetom. Po želji staviti malo susama.

Ostaviti tako u tepsiji jos 20 minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 30 minuta.

Savet