Pogacice slicne žu-žu-u



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**margarina
- **420 g**brašna
- **2,5 dl**mleka
- **15 g**svežeg kvasca
- **5 kašika**ulja
- **7 g**soli
- **1**jaje
- **malo**susama

Priprema

Margarin staviti u zamrzivac. U vanglicu sipati brašno dodato so i razmrvljeni kvasac. Mleko umlaciti pa dodati u vanglicu sipati i ulje zamesiti glatko testo pekriti krpom i ostaviti pola sata da odstoji. Testo nakon pola sata premesiti, mesiti oko 2 minuta. Testo rastanjiti oklagijon na debljinu 3,4 mm pa preko njega narendati smrznuti margarin. Uviti testo u rolat.

Testo oklagijom rastanjiti na 6,7 mm debljine pa iseci na kocke željene velicine. Reati pogacice u pleh obložen pek papirom. Umutiti jaje pa premazati pogacice i posuti po njima susam. Ostaviti pola sata da odstoje.

Pogacice peci na 200°C 20 minuta.

Savet

Pogaice su preukusne.