

Ekspres pogacice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **250 g**masti
- **1 supena kašika**soli
- **2 dlm**leka
- **1 kg**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašičica**šecera

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za posipanje:

- **po potrebi**susam

Priprema

Margarin, mast, so i šećer izmešamo da se sjedini dodamo mlako mleko promešamo i postepeno dodajemo brašno u koje smo umešalo suvi kvasac, umesimo testo. Podelimo na dva dela.

Odmah i možemo raztanjiti okgagijom na debljinu oko 1cm i malom modlom ili cašicom od rakije vadimo

pogacice. (Što su manje to su ukusniji).

Reamo u tepsiju onložen pek papirom premažemo jajetom i pospemo susamom pecemo na 180C oko 20 minuta dok porumene.

Savet

Oas posla gotove bez ekanja da testo odstoji.