

# **Pogacice sa kiselim mlekom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **300** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **70** gmargarina
- **180** gkiselog mleka
- **1** kašicicasoli

### **Za premazivanje i posipanje:**

- **1**jaje
- **po potrebi** susam

## **Priprema**

Priprema testa: U dublju posudu usuti brašno, dodati prašak za pecivo, so i izmešati. Zatim, dodati rastopljen margarin, kiselo mleko i zamesiti testo. Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini i oklagijom razviti u veliki krug.

Okrugлом modlom (ili cašom) vaditi pogacice.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom i "izbockati" viljuškom na par mesta.

Premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minura. Gotove pogacice izvaditi iz rerne, prekriti ih cistim kuhunjskom krpom i ostaviti da se prohlade.

Pogacice servirati i poslužiti.

## **Savet**

Veoma su ukusne, mekane, a pritom brzo se pripremaju. Probajte, priyatno!