

## *Pogacice sa kiselim mlekom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **70 g** margarina
- **180 g** kiselog mleka
- **1 kašičica** soli

#### **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 čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

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

Okruglom 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 zagrejanj 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, prijatno!