

Pogacice sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 900 g** brašna (oštrog ili mekog)
- **1** jaje
- **300 g** maslaca/margarina
- **2 kašičice** soli
- **500 g** kisele pavlake
- **2 kesice** praška za pecivo

Ostalo:

- **1-2** jajeta (za premazivanje)
- susam
- kim

Priprema

Ulupati jaje pa dodati otopljen i prohladjjen maslac/margarin, so i kiselu pavlaku. Dobro izmešati pa zamesiti testo sa brašnom pomešanim sa praškom za pecivo. Ostaviti da stoji oko 20 minuta u frižideru ili 10 minuta u zamrzivacu.

Razvuci oklagijom testo debljine 1cm, vaditi modlama pogacice, stavljati ih u plah obložen papirom za pecenje, premazati ulupanim jajetom i posuti susamom ili kimom. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 200C. Prijatno!

Savet