

# **Kupus pogacice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **1 kg**brašna
- 2jajeta
- **1 kockapekarskog** kvasca
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **200 ml**mleka

### **Fil:**

- **1 pakovanje**butera
- 2žumanceta
- susam za posipanje

## **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesiti meko testo i ostaviti na topлом da narasta. Za to vreme izmiksati buter i žumanca u gladak krem, može i margarin da se koristi. Premesiti testo još jednom. Kad se ponovo udvostruci, odvojiti ga na tri dela, svaki razviti, premazati filom i pomocu salvete urolati. Seci na trouglove. Pogacice premazati žumancetom i obilato posuti susamom. Ostaviti još malo da odmore, a onda peci na 200-220 stepeni da dobiju lepu boju. Prilikom pecenja, pogacice se listaju, otud i naziv kupus-pogacice.

**Savet**