

Mc Donald's pogacice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbrašna
- **250** mlmleka
- **6** kašikaulja
- **1** kašicicašecera
- **1** kašicicasoli
- **1,5** kašikasoli
- **1** kockicakvasca
- voda

Priprema

U mlako mleko dodati šefer i izmrvljen kvasac. Kada kvasac nadodje, zamesiti testo sa brašnom, uljem i solju. I ostaviti da testo nadoe.

Premesiti testo, napraviti 12 lotpica i ostaviti da i one narastu, dok ne udvostruce velicinu.

U jednoj vecoj šerpi prokuvati vodu, dodati so (1,5 kašiku), stavljati pogacice i kuvati 2-3 minuta. Pogacice okrenuti u vodi jer ne budu potpuno potoljene, osim kada se tek stave, ali odmah isplivaju na površinu.

Vaditi ih i kratko staviti na kuhinjsku krpu da se ocede, a onda reati u pleh obložen pek papirom, posuti susamom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni. Nije potrebno nicim premazivati, dobiju sjaj zbog kuvanja u vodi.

Savet