

Mc Donald's pogacice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **6 kašika** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1,5 kašika** soli
- **1 kockica** kvasca
- voda

Priprema

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

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 ređati u pleh obložen pek papirom, posuti susamom i peci u prethodno zagrejanom rerni na 190 stepeni. Nije potrebno nicim premazivati, dobiju sjaj zbog kuvanja u vodi.

Savet