

## ***Pogacice sa kimom***



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **150 g** margarina
- **2 dl** mleka
- **1** žumance
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašičica** soli
- kim
- **2 supene kašike** kisele pavlake

### **Priprema**

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo pa dodajte mlako mleko, otopljen margarin i pavlaku. Zamesite, pa razviti koru i cašom ili modlicama vadite pogacice. Poređajte ih u podmazan pleh, premazite umućenim žumancetom, pospite kimom i pecite 20 minuta na 200 stepeni. Prijatno :)

### **Savet**

Ko nevoli kim može i susam.