

## *Pogacice sa kajmakom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **3** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400** gmekog brašna T-500
- **150** gkajmaka
- **1,5** dl mleka
- **125** gmargarina
- **1 kašika** soli (zavisno od slanosti kajmaka)
- **1 prstohvat** šećera
- **1 kesica** instant suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **100** gmekog brašna T-500 za umesivanje

#### **Ostali sastojci:**

- **2 žumanca** za premazivanje pogacica
- **malomešavine** semenki

### **Priprema**

Zagrejati mleko sa malo šećera i u toplo mleko staviti kvasac. Margarin iseci na listice. U posudu za mucenje staviti listice margarina, kajmak i jaja.

Umucenoj smesi dodati nadigli kvasac sa mlekom i mikserom umutiti. Brašno sa praškom za pecivo prosejati i dodati so. Tako pripremljeno brašno sa praškom za pecivo i solju dodati umucenoj masi.

Mikserom sa dodatkom za testo dobro umesiti testo. Testo prebaciti na podlogu za mešanje i rukama ga još dobro umesiti da postane glatko testo.

Testo staviti na toplo mesto da se diže 1 sat, pokriveno. Pripremiti 2 tepsije od rerne. Svaku tepsiju premazati margarinom, staviti papir za pečenje kojega isto treba premazati margarinom. Dignuto testo staviti na pobrašnjalu podlogu i razvaljati na prst debljine. Modlom vaditi pogacice. Ja sam koristila modlu za košnice promera 4 cm. Nakon vaenja pogacica ostaju neiskrišceni ostaci testa. Te ostatke testa malo promesiti, razvaljati i vaditi pogacice i tako dok se svo testo ne utroši.

Pogacice gusto slagati u tepsiju, u prvoj tepsiji sam slagala u sedam redova po devet pogacica u redu, a u drugoj u sedam redova po 6 pogacica. Od ove kolicine testa sam dobila 105 pogacica.

Ovako poslagane pogacice staviti na toplo mesto da se dižu oko 1 sat, pokriveno. Nakon isteka jednog sata sve pogacice premazati viljuškom razraenim žumanima i odmah posipati mešavinom semenki. Za posipanje sam koristila za jedan deo kupovnu mešavinu semenki – seme lana, susama, suncokreta i bundeve, a drugi deo sam sama napravila mešavinu semena: susam, suncokret i kim.

Rernu zagrejati na 190 stepeni. Pogacice staviti peci u zagrejanu rernu i peci 15 minuta. Pecene pogacice slagati na tacnu za posluživanje.

## **Savet**

Slatki mali zalogajii, dugo se prave, a brzo se pojedju, samo klize niz grlo, ali svaki trud se izolati.