

Pogacice u sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pogacice:

- 275-300 g brašna
- 1,5 kašičica praška za pecivo
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1/2 kašičice soli
- 70 g margarina
- 1,8 dl jogurta ili mleka
- 1 kašika seckanog vlašca

Za sos:

- 600 g svinjskog mesa
- 3 glavice crnog luka
- 5 dl gustog soka od paradajza
- 2 kašičice šećera
- 3 kašike ulja
- malosoli
- malo bibera

Priprema

Meso iseci na manje kockice, iseci i luk na sitne kockice.

Dinstati luk na 3 kašike ulja, pa mu dodati meso i dinstati još 10-15 minuta, kada je meso dinstano dodati pola

litre paradajza i 2 dl vode, zaciniti po ukusu i krckati na srednjoj temperaturi 40 minuta, pa smesu prebaciti u vatrostalnu ciniju.

Zamesiti testo od brašna, jedne i po kašičice praška za pecivo, pola kašičice sode bikarbone, pola kašičice soli, margarina, vlašca i jogurta. Rastanjiti testo na 1 cm debljine i rakijskom čašicom vaditi pogacice.

Pogacice reati preko mesa tako da se oslanjaju jedne na drugu (poput crepa na kuci).

Peci u zagrejanj rerni na 220C 15-20 minuta dok se pogacice ne podignu i ne porumene.

Veoma ukusno jelo. Prijatno :-)

Savet

Ukusno i jednostavno. Prijatno :-)