

## Pogacice sa cajnom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 ml** ulja
- **300 ml** vode
- **10 g** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** soli
- **50 g** cajne kobasice
- **3 kašike** laneno seme
- **3 kašike** susama
- **3 kašike** semenke suncokreta
- **po potrebi** brašno T-400
- **200 g** integralnog brašna

## Priprema

U dublji sud sipati ulje, vodu, so, kvasac, prašak za pecivo, semenke, susam, lan i sitno seckanu cajnu i dodati i integralno brašno, a zatim i brašno T-400 po potrebi, da se zamesi glatko testo srednje mekoce.

Razvuci oklagijom koru debljine prsta i razlicitim modlicama vaditi pogacice.

U podmazan pleh reati pogacice. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C.

Peci 15-20 minuta, voditi racuna da se ne prepeku.

**Savet**