

Pogacice sa ajvarom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g krompir pirea
- 250 g margarina
- 400 g brašna
- 20 g kvasca
- 3 kašike ajvara
- pola veze lista peršuna
- malo šecera
- malo soli

Priprema

Kvasac rastopite u pola čaše zaslađene mlake vode i ostavite da nadođe. Margarin umutite penasto, dodajte krompir pire, dobro izmešajte, pa sipajte uskisao kvasac, brašno, ajvar i iseckan list peršuna. Posolite po ukusu (jedna kašičica) i zamesite testo. Formirajte od testa jufku, prekrijte je kuhinjskom krpom i ostavite na toplom da udvostruci zapreminu. Zatim testo razvucite na radnoj površini posutoj brašnom u koru debljine dva centimetra, pa vadite pogacice čašom ili modlom precnika tri cm. Pogacice poređajte u podmazan pleh i premažite ajvarom, pa stavite u zagrejanu rernu da se peku na 200 stepeni dok ne porumene. Uz pogacice možete poslužiti jogurt ili pivo.