

Sendvici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za pogacice:

- **500 g** brašna
- **10 g** kvasca
- **250 ml** vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **2 kašike** kiselog mleka
- **5 kašika** ulja
- **1** jaje

I još:

- **1** jaje za premazivanje
- **malosusama**
- **po želji i ukusu** suvog vrata
- pecenice
- šunke
- cajne kobasice
- kackavalja
- salate
- kupusa
- ajvara
- kisele pavlake
- kecapa i majoneza...

Priprema

Ugrejati vodu da bude topla, pa joj dodati šećer i umrviti kvasac. Kad nadoe, uliti u brašno, dodati jaje umuceno sa kašicom soli, ulje i kiselo mleko, pa zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom da odmori oko 40 minuta. Zatim ga prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i malo premesiti, pa razvuci u koru oko 1-1,5cm debljine i cinijicom vaditi pogacice, pa ih slagati u podmazan pleh. (Meni je ispalo 9 pogacica, a možete i testo podeliti na loptice pa svaku razvuci u pogacicu) Prekriti ih krpom i ostaviti da odstoje oko 30 minuta, Pre pecenja ih premazati umucenim jajetom i posuti susam, pa ih peci u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Kad se pogacice prohlade, rezati ih nazubljenim nožem na pola, pa staviti priloge.

Savet

Evo i mog 100. recepta. :)