Pogacice sa pasiranim paradajzom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **330 ml**pasiranog paradajza
- **500 g**crnog brašna (T - 950)
- **1 kašicica**belog luka u prahua
- **1,5 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kocice**kvasca
- nekoliko struka vlašca

...i još:

- mleko
- puter

Priprema

Odvojiti 100 ml pasiranog paradajza (od 330 ml), dodati kašicicu šecera i staviti da se ugreje. U topao paradajz razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, šecer, ulje, sitno iseckani vlašac, beli luk u prahu, pasirani paradajz i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Pri mešenju dodavati po malo brašna da se dobije mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Umešeno testo pokriti i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na deset jednakih delova. Od svakog dela napraviti mali valjak, rukom ga razvuci, zavezati u cvor i ivice saviti ispod pogacice. Napravljene pogacice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu.

Rernu ugrejati na 180 stepeni. Narasle pogacice premazati mlekom i preko svake staviti po nekoliko, malih, komadica putera. Staviti da se pecu.

Pecene pogacice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti 10-ak minuta, pa poslužiti. Probajte, ovo je nešto novo, barem za mene, ali je zato ukus fantastican.

Savet