

Domace, jednostavne pogacice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **700 g** brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** sirceta
- **po potrebi** mlake vode

Priprema

Razbiti kvasac u malo mlake vode sa 4-5 kašika brašna i ostaviti da naraste. Narasli kvasac sjediniti sa brašnom i solju. Dodati sirce i mlakom vodom umesiti meko tesko. Posudu s testom staviti u kesu pa prekriti krpom i ostaviti da nadoe. Kada nadoe premesiti i ostaviti još jednom da nadoe.

Kada nadoe, ukljuciti rernu na 200 C da se zagreva. Od testa oblikovati pogacice i kada se rerna lepo ugrije poreati ih na rešetku od šporeta. Peci da se lepo zapeku i požute. Pecene uviti u krpu i ostaviti da se malo prohlade.

Bitno je da rerna bude dobro zagrejana kako testo ne bi propadalo izmeu rešetke, vec se odmah uhvati korica.

Savet

Brze i jednostavne, a pogodne uz bilo koje jelo, meso. Fine su i za manje sendvije. Prilikom peenja cela kua zamiriše na tek peeni hleb tako da mame i jedu se im se izvade iz rerne bez obzira što gore prstii :)