

Ajvarice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** krompir pirea
- **250 g** margarina
- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **3 kašike** ajvara
- **1/2 veze** peršuna
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli

Za premazivanje i posipanje:

- **malo** ajvara
- **malo** krupne morske vode

Priprema

Kvasac rastopiti u pola šolje zaslaene mlake vode i ostaviti da nadoe. Margarin penasto umutiti, dodati krompir pire, izmešati, pa dodati nadošao kvasac, ajvar i iseckan list peršuna, posoliti pa brašnom zamesiti testo. Ostaviti ga da se odmori i naraste pola sata.

Nadošlo testo rastanjiti na 2 cm debljine, pa vaditi modlom pogacice. Reati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Premazati ih ajvarom i posoliti krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 10 minuta, dok ne porumene.

Savet

Od ove smese bude 60-70 pogaica. Uz pogaice se može služiti jogurt ili pivo. Jako meke i ukusne. Prijatno :-)