

Mini pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** dl mlake vode
- **1/2** kesice suvog kvasca
- **1/2** kašičice šećera
- **1/2** kašičice soli
- **50** ml ulja
- **po potrebi** brašna (tip 400 meko)

Još:

- **200** g kackavalja
- **5** kašika kečapa

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kvasac i šećer i prekriti krpom. Ostaviti da odstoje 3 minute. Nakon toga kvascu dodati ulje i dobro promešati potom dodati so i polako sipati brašno i mesiti testo. Testo mesiti 5 minuta da bude glatko i elastično. Staviti testo u vanglicu koju premažemo uljem i prekrijemo krpom i ostaviti ga da uduple masu. Kada testo dokisa premesiti ga i razviti debljine 1/2 cm seci oblike modlama raznim, čašom i reati u pleh koji obložimo pek papirom. Na svaku pogacicu staviti malo kečapa i rendanog kackavalja. Peci u rerni na 250°C.

Savet