

Pogacice posute kackavaljem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- **4** jajeta
- **400 g** kackavalja
- **1** kocka svežeg kvasca
- **100 g** kajmaka
- **100 ml** mleka
- **3** kašike ulja
- **1** kašičica soli

Priprema

Kvasac izdrobimo rukom i dodamo ga u sud sa brašnom. Dodamo tri jajeta i jedan belanac, kajmak i mleko. Krupno narendamo 200 g kackavalja i mešamo kašikom dok se svi sastojci ne sjedine. Rukama na pobrašnjennoj radnoj površini radimo testo", tj. natiremo" dok ne postane glatko. Da bi se lakše razvukla kora testo podeliti na dva dela (a i ne mora). Oklagijom razvucemo koru debljine 1cm i okruglom modlom vadimo krugove. Reamo ih u pleh obložen pek papirom. Preostalo jaje razbijemo i odvojimo belanac od žumanca. Žumance umutimo viljuškom i premažemo pogacice. Preostali kackavalj sitno narendamo i nanesimo na pogacice. Pecemo 20 minuta na 200 stepeni.

Savet