

Brze pica pogacice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašićicasoli
- **150 ml**ulja
- **200 ml**mlake vode
- Za nadev:
 - **50 g**kečapa
 - **50 g**majoneza
 - **1** kašićicaorigana
 - **150 g**seckane šunke (ili salame)
 - **150 g**rendanog kackavalja
- Za posipanje:
 - **po potrebi**usam

Priprema

Pripremiti nadev: U odgovarajuću posudu sipati kecap, dodati majonez, origano i sve izmešati. Dodati seckanu šunku i sve izmešati viljuškom kako bi se svi sastojci sjedinili. Za testo: U dublju posudu usuti brašno, dodati prašak za pecivo, so i sve izmešati. Posebno sjediniti mlaku vodu i ulje te dodati brašno i zamesiti mekše testo.

Testo podeliti na deset loptica.

Svaku lopticu prstima rastanjiti i na sredinu staviti po kašićicu nadeva...

...te staviti po malo rendanog kackavalja.

Skupiti lepo krajeve...

...te poreati u pleh obložen pek-papirom.

Svaku lopticu posuti susamom i blago pritisnuti prstima kako bi sesusam zalepio za testo.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta. Gotove pogacice ostaviti da se malo prohlade, servirati te poslužiti.

Savet

Služiti tople.