

## ***Brze pica pogacice***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **150 ml** ulja
- **200 ml** mlake vode
- Za nadev:
- **50 g** kecapa
- **50 g** majoneza
- **1 kašičica** origana
- **150 g** seckane šunke (ili salame)
- **150 g** grendanog kackavalja
- Za posipanje:
- **po potrebi** susam

### **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 kašičicu nadeva...

...te staviti po malo rendanog kackavalja.

Skupiti lepo krajeve...

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

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

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

### **Savet**

Služiti tople.