

Pogacice sa kajmakom (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **po ukusu**
- **100 ml** mlakog mleka
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** žumanca
- **70 g** margarina
- Za nadev:
- **1** jaje
- **4 kašike** kajmaka
- **po potrebi** susam

Priprema

U 50 ml mlakog mleka rastvoriti kvasac, dodati šećer, 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da odstoje desetak minuta. Brašno usuti u dublju posudu, dodati so i izmešati (oko pola kašičice soli zavisno koliko je kajmak slan). Posebno mikseom umutiti margarin, kiselu pavlaku i žumanca. Umucenu smesu dodati u posudu sa brašnom, umešati nadošli kvasac, preostalo mlako mleko (50 ml) i zamesiti testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadože.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnenoj radnoj površini...

...te oklagijom rastanjiti u veliki krug.

Okruglom modlom (ili cašom) vaditi pogacice...

..., te ih porežati na pleh ibložen pek-papirom i ostaviti ih da odstoje 30 minuta.

Pomocu male cašice (za rakiju) praviti udubljenja na pogacicama (dno caše okretati i pitiskati kako bi se napravilo udubljenje-kao na slici).

Kajmak i belance razmutiti viljuškom i puniti udubljenja.

Umucenim žumancetom premazati pogacice, posuti susamom i peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 25 minuta.

Gotove pogacice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade...

...servirati te poslužiti.

Savet

Probajte, veoma su ukusne i mekane. Prijatno.