

Mini fokace



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **oko 400 ml** mineralne vode
- **1 šoljica** maslinovog ulja

Nadev:

- **1** ljubičasti luk
- **100 g** trapa
- **100 g** govee kobasice
- **100 g** čeri paradajza
- **1** zelena paprika
- **malo** origana
- **nekoliko zrna** šarenog bibera

Priprema

Brašno prosejati, pa mu dodati so, šećer, kvasac, maslinovo ulje i kiselu pavlaku. Prvo dodati pola količine tople mineralne vode, pa mutiti mikserom nastavcima za testo, a onda dodati ostatak vode. Izmiksano testo izvaditi na dasku za mešenje, još malo ručno premesiti, ako je potrebno, pa ostaviti da se podupla. Nadošlo testo podeliti na 10-15 loptica, u zavisnosti kolike želite da su fokace. Malo ih razvuci rukama u pogacicu, reati u pleh obložen

pek papirom, premazati sa malo maslinovog ulja pomešang sa belim lukom u prahu. Malo prstima utisnuti testo, a onda posuti origanom. Fokacice nadevati paprikom iseckanom na kockice, kao i ceri paradajzom, goveom kobasicom i sirom. Druge možete režnjevima ljubicastog luka i na svaku staviti po koje zrbo šarenog bibera. U suštini, možete ih nadenuti cime god želite. Ostaviti ih još 20-tak minuta na toplom, a onda peci na 200 stepeni dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet