

Pogacice od blitve



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **malosoli**
- **50 ml** maslinovog ulja
- **250 g** gobarene i iseckane blitve
- **2** cenabelog luka
- **malobibera** mlevenog
- **100 g** punomasnog tvrdog sira
- **1 kašika** prezli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašika** mekog brašna
- **100 g** punomasnog mekog sira

Priprema

Jaja sa malo soli penasto mikserom umutiti, dodati maslinovo ulje i kratko umutiti, dodati iseckanu blitvu, prezle, sitno iseckani beli luk, mleveni biber i umutiti. Na kraju dodati sitno izrendani punomasni sir i brašno pomešano sa praškom za pecivo i dobro umutiti. Kalup za mafine nauljiti dno i stranice maslinovim uljem, posuti prezlima i u svako udubljenje staviti 1 kašiku smese. Gornju površinu izravnati malom kašicom.

Punomasni meki sir iseckati na 24 sitne kockice. U svako udubljenje u smesu utisnuti 2 kockice punomasnog mekog sira.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 20 minuta (proveriti kružnim pokretima sa nožem da li se stranice odvajaju od kalupa, ako se odvajaju pogacice su pecene).

Svaku pogacicu prvo osloboditi od stranica nožem, a onda kašikom lagano izvaditi iz kalupa.

Kada se malo prohlade, odlagati ih u korpice za mafine. Od ove kolicine namirnica dobije se 12 pogacica. Može se servirati i kao toplo predelo.

Savet

Na pijaci skoro svake subote kupim 5 veza blitve. Nažalost nikada nisam merila koja je to koliina. Lino mislim da ima odstupanja u težini od jedne veze do druge jer ih prodavci slažu tako da svaka veza ima isti broj listova blitve. Kada doem sa pijace prvo što uradim da blitvu oistim od širokih belih žila i odložim u 2 kese po cca 500 g svaka., dobro zatvorim i odložim u frižider (tko mogu da ostanu sveže oko 5 dana). To prvenstveno radim radi lakšeg odlaganja u frižider. Pre upotrebe operem listove blitve pod tekuom vodom i kratko obarim u kipuoj slanoj vodi i odložim u cedilo. Kada se blitva malo prohladi uzimam kupie u ruku i istisnem višak tekuine meu dlanovima, stavim na dasku za seenje i sitno iseckam. Iseckanu blitvu svaki kupi ponaosob stavim mešu dlanove i opet istisnem višak tekuine. Od tako obarene, iseckane i oceene blitve dobijem cca koliinu od 500 g. Za 1 kalup za mafine koristila sam 250 g iseckane blitve.