

Pogacice sa ajvarom (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **200 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **1** žumanace
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **100 g** ovsenog brašna
- **250 g** belog brašna

Za nadev:

- **1** belance
- **2-3 kašike** ajvara
- **100 g** sitnog sira

Za premaz:

- **1** žumance
- **1 kašicica** jogurta
- **po želji** susam

Priprema

U toplo mleko rastvoriti kvasac šećer i malo brašna pa ostaviti da nadože. Potom dodati ostale sastojke ulje, žumance, so i brašna pa zamesiti fino glatko testo. Tako umešeno pokriti krpom i ostaviti da se udupla 30-ak minuta bice dovoljno. Naraslo testo blago premesiti i pa ga onda rastanjiti oklagijom na debljinu od oko 1,5 cm. Pogacice vadite čašom precnika i režiati u pleh obložen papirom za pecenje i ostavite da nadožu 10-ak minuta. Za to vreme pripremiti fil, pomešati belanac, sir i ajvar. Nakon 10 minuta na svaku pogacicu utisnuti udubljenje dnom manjom čašom od one prve da se napravi udubljenje i nadenuti filom, a rub koji ostaje premazati premazom i posuti susamom. Peci 15 minuta na 200°C. Ostavite da se prohlade i poslužite ih.

Savet