

## **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 šecera**
- **1 kasicica soli**
- **100 g vodenog brašna**
- **250 g belog brašna**

#### **Za nadev:**

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

#### **Za premaz:**

- **1 žumance**
- **1 kašicica jogurta**
- **po želji** (optional)

### **Priprema**

U toplo mleko rastvoriti kvasac šecer i malo brašna pa ostaviti da nadoe. 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 cašom precnika i reati u pleh obložen papirom za pecenje i ostavite da nadou 10-ak minuta. Za to vreme pripremiti fil, pomešati belanac, sir i ajvar. Nakon 10 minuta na svaku pogacicu utisnuti udubljenje dnom manjom cašom od one prve da se napravi udubljenje i nadenući filom, a rub koji ostaje premazati premazom i posuti susamom. Peci 15 minuta na 200°C. Ostavite da se prohlade i poslužite ih.

## Savet