

Pogacice sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-550 g**brašna
- **75 g**margarina (sobne temperature)
- **1**jaje
- **200 ml + 5 supenih kašikamlijeka**
- **200 g**bundeve
- **50 g**šecera
- **1 kašicica** soli
- **2 kašicice** suvog kvasca

I još:

- mlijeko za premazivanje pogacica
- semenke bundeve

Priprema

Skuvati bundevu, dodati joj 5 kašika mlijeka i izmiksati štapnim mikserom. Može se koristiti blender, a takođe i viljuška.

U posudu sipati mlako mlijeko, dodati kvasac i šefer, promiješati i ostaviti 5 minuta da se kvasac aktivira. Potom dodati jaje, izmijesati, margarin (sobne temperature) i so. Sve sjediniti, pa dodati prethodno spremljene pire od bundeve. Opet sve promiješati i dodajuci malo po malo brašna zamijesite tijesto.

Tijesto pokriti i ostaviti da se udupla (1 h). Kada se tijesto udupla, premesiti ga i podijeliti na 6 jednakih djelova, od njih oblikovati pogacice i reati ih u pleh. Prekrijte ih cistom krpom i opet ostaviti da odstoje 30 minuta.

Nakon toga pogacice premazati mlijekom, po njima posuti sjemenke bundeve.

Peci na 180 C 20-25 minuta.

Savet

Ovo su slatke pogaice. Bundeve su inae slatke, a i koliina šeera se može smanjiti.