

Žu-žu pogacice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** vode
- **1 mala šoljica** ulja
- **500-600 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **1 zamrznuti** margarin
- **1** jaje
- **za posipanje** semenke

Priprema

U vanglicu sipati vodu, ulje i so i premešati kašikom. Ulje-mala šoljica za kafu (oko 80ml).

Dodati polovinu brašna pa umešati kašikom. Zatim dodati ostatak brašna i nastaviti mešenje rukom da se dobije meko testo.

Ostaviti pokriveno 15 minuta, pa na pobrašnjennoj podlozi razviti veliku tanju koru.

Preko cele kore narendati zamrznuti margarin pa krenuti sa preklapanjem.

Levu i desnu stranu preklopiti do polovine pa ih preklopiti jednu preko druge da se dobije traka. Traku iseci nožem sa strane. Zatim gornju i donju stranu trake presaviti do sredine, raseci strane pa ih preklopiti i zaseci nožem stranu. Pokriti krpom na 15 minuta pa razviti koru i ponoviti preklapanje. Opet odmara 15 minuta i opet se ponovi preklapanje i zasecanje kore pa se ostavi još 15 minuta.

Nakon poslednjih 15 minuta razviti koru malo tanju od cm pa seci kvadrate i reati ih u pleh sa papirom.

Premazati ih umucenim jajetom, posuti susamom ili lanom i staviti u zagrejanu rernu na 200C. Kada se lepo zapeku i zazute sa donje i gornje strane gotove su. Ne treba im puno vremena pa bacite pogled povremeno.

Savet

Jako lepe, preukusne i jakooo lisnate malo je rei da su bolje od kupovnih :) potrebno je samo malo vremena, ali za tih 15 minuta ekanja uvek možete raditi nesto drugo ili odmarati i ispijati kafu. Ja sam sekla malo vee kocke od malih žu žu kockica, jer sam proslug puta pravila male i verujte, zarazno je kao semenke, nestane tepsija za 2 minuta, ovako kao imaemo mere u hrani, ali nije pomoglo ni to što su vee kocke, nestale su za as :) tople uz jogurt, pavlaku, suhomesnato ili ovako bez iega, odline su :) a sa tako malo sastojaka :) ko jednom proba kupovnih više nee ni poželeti :)