

Domace pogacice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- po željibrašno
- 2 kašicice kvasca
- 3 kašikem slinovo ulje
- 1 kašicica šecera
- 2 kašicice soli
- po potrebivoda
- 3 kašike sunčokretovog ulja

Premaz od belog luka:

- 3 cene belog luka
- 2 kašicice slevog peršuna
- 1/2 šoljice maslinovog ulja

Premaz sa susamom:

- 2 žumanceta
- susam
- sunčokretovo seme

Priprema

Nisam pisala tacne mere za testo, jer zavisi od toga koliko vam je pogacica potrebno, znaci pravi se po nekoj

proceni. U posudu staviti brašno, napraviti udubljenje u sredini, tu staviti kavasac, zatim ga naliti mlakom vodom (ne pretoplom) i dodati šefer. Okolo po brašnu sipati so. Umesiti testo da bude mekano. Ostaviti pola sata.

Kada je testo nadošlo, vadimo željenu kolicinu testa, premesimo i pravimo lopticu. Moje su bile velicine omanje pomorandže otprilike. Reati u pleh.

Napraviti premaze na sledeci nacin. Prvi premaz: Iseckamo sitno beli luk, prelijemo maslinovim uljem i dodamo peršun. Zatim premažemo željeni broj pogacica. Drugi premaz: Umutimo žumanca, premažemo pogacice i pospemo susamom i semenkama.

Peci na 180°C dok ne porumene.

Savet

Kada izvadim pogaice iz rerne ja ih odmah premažem mešavinom suncokretovog ulja ili maslinovog ulja i vode. Razmera 3:1 (tri kašike ulja, jedna vode). Prekriti krpom da omeknu. Prijatno!!