

Domace pogacice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **po želji** brašno
- **2 kašičice** kvasca
- **3 kašike** maslinovo ulje
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **po potrebi** voda
- **3 kašike** suncokretovog ulja

Premaz od belog luka:

- **3 cen** belog luka
- **2 kašičice** suvog peršuna
- **1/2 šoljice** maslinovog ulja

Premaz sa susamom:

- **2 žumanceta**
- **susam**
- **suncokretovo 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 šećer. Okolo po brašnu sipati so. Umesiti testo da bude mekano. Ostaviti pola sata.

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

Napraviti premake na sledeci način. 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!!