

Pogacice sa sirom i ajvarom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **1 puna kašika** ulja
- **1 kašica** soli
- **3 kašike** ajvara
- **100 g** sira
- **100 ml** vode
- **1** jajce
- **1 kašica** šećera
- **100 g** susama

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kvasac i kašicu šećera. Ostaviti da nadoe.

U nadošli kvasac dodati ulje, so, ajvar, žumance i sir. Ako je potrebno dodati još malo vode pa umesiti testo. Ostaviti testo da naraste.

Naraslo testo razviti u krug i cašom ili okruglom modlom vaditi krugove. Izmutiti belance viljuškom pa svaku pogacicu umociti prvo u belance, a onda u susam.

Poreati u tepsiju pogacice pa ih ostaviti još 15 minuta dok se greje rerna. Onda staviti da se pece 20 minuta na 200 stepeni.

Savet