

Pogacice sa kobasicom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4** **caše**brašna
- **100 ml**vode
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**sol
- **1 kašika**kvasca-germe
- **150 g**kobasice ili bilo kog suhomesnatog proizvoda
- **1/2** **caše**ulja

Preliv:

- **1**žumance
- **1 kašika**ulja
- **po želji**susama

Priprema

U posudu dodate kvasac-germu, kašicicu šecera, oko 40ml vode i 1 kašiku brašna. Sve to pomešati i ostaviti oko 5 minuta da odstoji!

U tu smjesu dodati ostatak vode, kašiku soli, pola caše ulja. Zatim postepeno dodavati brasno dok testo ne bude mekano i ne lepljivo. Zatim to testo uvaljate u krug i ostavite 30 minuta na toplom prostoru da nadodje.

U pleh staviti ili ulje (može i mast ili puter), ili papir za pecenje. Testo koje je predhodno ostojalo 30 minuta

vadite iz posude posipate sa malo brašna i pravite male kuglice koje stavljate u pleh. Zatim u tom testu pravite male rupe u koje stavljate prvo ili kecap, ili majonesu, ili pavlaku (po izboru), a zatim preko toga stavljate kobasicu (ili bilo koje drugo suhomesnato meso).

U malu posudu stavite žumance i malo ulja. Zatim testo koje je već spremno premažete žumancem i pospete sa susamom.

Pre nego što premažete sa žumncetom rernu uključite na 200°C stepeni, i pleh stavite kasnije u rernu i cekate dok ne poprimi žlatnu boju.

Savet

Uživajte!!