Pogacice kuvano-pecene



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l vode
- 1 kocka kvasca
- 1 dl ulja
- 1 kašika soli
- 2 kašike šecera
- 1 kg brašna
- 1 jaje
- susam
- salama
- sir-po izboru za filovanje

Priprema

Pogacice: 1/2 l vode, 1 kvasac, 1 kašika soli, 2 kašike šecera, da naraste, u to 1 kg brašna i 1 dl ulja. Ostaviti 1 h da odstoje.

Razvuci u veliku kobasicu, seci manje delove (velicine oraha), svaki razvaljati u kobasicu, omotati oko prsta. Ostaviti da stoji još 1/2 h.

U duboku šerpu staviti dosta vode i 1 kašiku soli da provri. U to stavljati pogacice i kuvati po minutu sa svake strane. Izvaditi rešetkastom kašikom i reati u dobro namašcen pleh.

Premazati jajetom, posoliti, može i susam od gore i peci na 225 stepenu oko pola sata.

Mogu se služiti prazne ili punjene salamom, sirom...po izboru.