

Pogacice sa ajvarom

@@@

- 1** Kvasac rastopite u pola case zasladjene mlake vode i ostavite da nadodje. Margarin umutite penasto, dodajte krompir pire, dobro izmesajte, pa sipajte uskisao kvasac, brasno, ajvar i iseckan list persuna. Posolite po ukusu (jedna kasicica) i zamesite testo.
- 2** Formirajte od testa jufku, prekrijte je kuhinjskom krpom i ostavite na toplom da udvostruci zapreminu.
- 3** Zatim testo razvucite na radnoj povrshini posutoj brasnom u koru debljine dva centimetra, pa vadite pogacice casom ili modlom precnika tri cm. Pogacice poredjajte u podmazan pleh i premazite ajvarom, pa stavite u zagrejanu rernu da se peku na 200 stepeni dok ne porumene.

Sastojci:

krompir pirea 250 gr
margarina 250 gr
brasna 400 gr
kvasca 20 gr
ajvara 3 kasike
lista persuna pola veze
secera malo
soli malo

Napomena:

Uz pogacice mozete posluziti jogurt ili pivo. ;)