

Pogace sa šargarepom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **2 kašike** otopljenog maslaca
- **2** veće šargarepe
- **1 kašičica** soli
- **1,5 dl** toplog mleka
- **25 gr** svežeg kvasca
- **1/2 kašičice** šećera

Jo još:

- **po želji** semenke

Priprema

Šargarepu na najsitnije izrendati. U zdelu staviti razmravljen kvasac, šećer i odvojiti od ukupne količine malo toplog mleka i sve promešati, kroz prste po kvascu posuti malo brašna, ostaviti da se kvasac aktivira. U zdelu staviti, brašno, jaje, maslac, so, šargarepu i umesiti fino testo, sa toplim mlekom. Pokriti krpom i ostaviti da se diže nekih dvadesetak minuta. Premesiti i ponovo prekriti krpom i ostaviti da se još jednom digne. Na tepsiju staviti papir za pečenje. Otkidati testo i rukama oblikovati loptice, stavljati u tepsiju sa razmakom. Upaliti rernu na 200 da se greje, a pogace prekriti sa krpom i ostaviti da odmaraju, dok se rerna ne zagreje. Pre stavljanja u rernu, premažite ih sa mlakim mlekom i pospite semenkama po izboru. Pecite oko 20 minuta, više ili manje, sve zavisi kolike su vam pogace. Gotove prekrijte krpom nekoliko minuta.

Savet