

Mini pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl mlake vode
- 1/2 kesice suvog kvasca
- 1/2 kašičice šećera
- 1/2 kašičice soli
- 50 ml ulja
- po potrebi brašna (tip 400 meko)

Još:

- 200 g kackavalja
- 5 kašika kečapa

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kvasac i šećer i prekriti krpom. Ostaviti da odstoji 3 minute. Nakon toga kvascu dodati ulje i dobro promešati potom dodati so i polako sipati brašno i mesiti testo. Testo mesiti 5 minuta da bude glatko i elastično. Staviti testo u vanglicu koju premažemo uljem i prekriti krpom i ostaviti ga da uduple masu. Kada testo dokisa premesiti ga i razviti debljine 1/2 cm seci oblike modlama raznim, čašom i reati u pleh koji obložimo pek papirom. Na svaku pogacicu staviti malo kečapa i rendanog kackavalja. Peci u rerni na 250°C.

Savet