



Погача со лажица

Фичо, заедно со неговата гостинка Весна, готвач член на нашата веб-страница, ќе подготват еден од нејзините најпопуларни рецепти, Погача со лажица.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба (1 филџан = 120 мл):

- 3 филџани млеко
- 1 филџан масло
- 7 филџани брашно
- 1 јајце
- 1 мала лажичка сол
- 1 мала лажичка шеќер
- 1 коцка (40 грама) свеж квасец
- 70 грама растопен путер

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- 2 разматени јајца
- мешавина од семки
- малку пармезан

Чекор 1

Во подлабок сад за матење ставете го млекото (треба да е малку топло, но не врело), еден филџан брашно, лажичка шеќер и квасец. Убаво промешајте ја смесата да се изедначи и да нема гругчиња. Покријте го садот и оставете 20 минути квасецот да нарасне.

Чекор 2

Во садот со веќе нараснатиот квасец додајте едно јајце, 6 филџани брашно, 1 филџан масло и една мала лажичка сол. Со лажица убаво промешајте ја смесата. Во меѓувреме растопете го путерот.

Чекор 3

Одберете лажица со големина по желба - зависно од тоа колкави сакате да ви се топчињата на погачата. Натопете ја лажицата во растопениот путер и земете од смесата со брашно.

Редете ги топчињата едно до друго во тава за печење. Постојано потопувајте ја лажицата во путерот при секое земање од смесата.

Со остатокот од путерот прелејте ја погачата.

Премачкајте ја со разматените јајца и посипете семиња по желба. Оставете ја да стаса 30 минути на топло.



Чекор 4

Печете на температура од 200 степени 30 минути.

Изрендајте пармезан и оставете малку да се олади пред да ја извадите од тавата.

Чекор 5

Сервирајте!

Совет

За уште подобро да се двојат парчињата, тестото убаво натопете го во путер пред да го ставите во тавата.

Користени производи:



Округла тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk