

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

...

Pogačice sa bundevom i sirom



Sastojci:

500 g bundeve, očišćene

500 g brašna, tip 400

200 g kačkavalja

1 suvi kvasac

2 kašičice soli

1 kaščica aleve paprike

50 ml mleka

1 kašičica šećera

2 kašike semena bundeve, golice

2 kašike semena suncokreta, očišćenog

1 jaje

so

Bundevu iseći na kocke i kuvati u dosta vode dok skroz ne omekša. Napraviti pire i ostaviti ga da se skroz ohladi.

U mlako mleko dodati kvasac i kašičicu šećera. Sačekati da kvasac zapeni.

Prosejati brašno, dodati mu pire od bundeve, so i aktiviran kvasac. Umesiti glatko i meko testo.

Ostaviti na toplom mestu da testo naraste oko 40-60 minuta. Naraslom testu dodati narendan kačkavalj pa ga premesiti. Rastanjiti testo na 1-1,5 cm pa okruglom modlom vaditi pogačice.

Premesiti krajeve pa opet vaditi krugove testa i tako dok se svo ne iskoristi.

Blago umutiti jaje pa mu dodati semenke suncokreta i bundeve. Rasporediti tu smesu po pogačicama, svaku pogačicu još malo posoliti. Peći u unapred ugrejanoj rerni na 200°C 20 minuta.

Služiti tople.