



🕒 100 de minute

👤 10 portii

📊 Mediu

Ingrediente

Faina - 500 de grame

Lapte - 250 de mililitri

Drojdie - 25 de grame

Untura - 2 linguri

Oua - 1 buc

baza pentru mancaruri Delikat Legume - 10 grame

Jumari - 250 de grame

Mod de preparare



1. Pregatim mai intai jumarii. Le mixam la robot pana devin pasta. Aaugam sare, piper si baza pentru mancaruri Delikat Legume dupa gust. Frecam drojdia cu zaharul pana se lichefiaza. O dizolvam in laptele caldut. Punem faina intr-un vas. Aaugam laptele in care am dizolvat drojdia, sarea si untura. Framantam pana obtinem un aluat. Lasam la dospit 30 minute. Intindem o foaie de aluat. Deasupra intindem pasta de jumari. in strat subtire. Impaturim aluatul astfel incat jumarii sa ramana in interior. Intindem cu sucitorul si impaturim din nou. Repetam operatiunea, apoi acoperim cu folie alimentara si dam la frigider aproximativ 30 minute.



2. Scoatem aluatul de la frigider si intindem o foaie mai grosuta. Decupam cercuri cu ajutorul unei forme pentru fursecuri sau al unui pahar. Punem pogacelele in tava. Galbenusul il batem cu doua linguri de lapte si ungem pogacelele deasupra.



3. Dam la cuptor la foc iute. Ele trebuie sa creasca si sa se rumeneasca. Se desfac fasii si sunt tare bune si fragede. Merg foarte bine la micul dejun alaturi de o cana de iaurt, dar si de rontait la un pahar cu bere.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>