**Autor**Zvijezda

ShareTweetSaveEmail

1

Mladi luk očisti i nožem nareži na manje komade.

2

U dubokoj posudi pomiješaj glatko brašno, prašak za pecivo, začine i mladi luk. Dodaj majonezu i ulij mlijeko sobne temperature.

3

Kuhačom sjedini sve sastojke u glatku ljepljivu smjesu. Pomoću iste kuhače ili dviju jušnih žlica izvadi i oblikuj manje pogačice. Pogačice odloži na lim s papirom za pečenje.

4

Ne moraš paziti na pravilan oblik pogačica prilikom njihova oblikovanja. Što su nepravilnije položene na lim to će izgledati ljepše i rustikalnije.

5

Ostavi malo razmaka između pogačica kako se ne bi prilikom pečenja napuhale i međusobno spojile.

6

Pogačice peci u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 Celzijevih stupnjeva oko 20 minuta ili

dok ne prime zlatno smeđu boju. Duljina pečenja ovisit će o veličini i debljini pogačica.

7

Posluži ih uz umak po želji, a ja predlažem da ih isprobaš uz Zvijezda majonezu!

250 g glatkog brašna
1 prašak za pecivo
1 prstohvat soli
185 ml mlijeka
120 g Zvijezda majoneze
40 g mladog luka



NAMIRNICE

250 g glatkog brašna
1 prašak za pecivo
1 prstohvat soli
185 ml mlijeka
120 g Zvijezda majoneze
40 g mladog luka

Način pripreme

1

Mladi luk očisti i nožem nareži na manje komade.

2

U dubokoj posudi pomiješaj glatko brašno, prašak za pecivo, začine i mladi luk. Dodaj

majonezu i ulij mlijeko sobne temperature.

3

Kuhačom sjedini sve sastojke u glatku ljepljivu smjesu. Pomoću iste kuhače ili dviju jušnih žlica izvadi i oblikuj manje pogačice. Pogačice odloži na lim s papirom za pečenje.

4

Ne moraš paziti na pravilan oblik pogačica prilikom njihova oblikovanja. Što su nepravilnije položene na lim to će izgledati ljepše i rustikalnije.

5

Ostavi malo razmaka između pogačica kako se ne bi prilikom pečenja napuhale i međusobno spojile.

6

Pogačice peci u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 Celzijevih stupnjeva oko 20 minuta ili dok ne prime zlatno smeđu boju. Duljina pečenja ovisit će o veličini i debljini pogačica.

7

Posluži ih uz umak po želji, a ja predlažem da ih isprobaš uz Zvijezda majonezu!

Rustikalne pogačice s mladim lukom i majonezom
NAMIRNICENačin pripreme