

Potkriza/Pogaca



6 osoba



1,5 sat

Du behöver

Potrebno je za pogaču:

- 1 kg brašna
- 1 čajna kašika praška za pecivo
- 1 supena kašika soli
- 7 ½ dl vode

Potrebno je za preljev:

- 1 kg junećeg mesa
- ½ kg juneći kostiju
- 1 kg crvenog luka
- 1 čajna kašika crvene paprike
- 1 čajna kašika mljevenog bibera
- 1 supena kašika vegete
- 2 supene kašike paradajz pirea
- 3 supene kašike ulja
- So po želji
- Po želji dodati suhog mesa



Gör så här

Priprema pogače:

1. Sastaviti sastojke i umjesiti pogaču. Peci na temperaturi od 200 C oko jedan sat.
2. Pogača treba da odstoji 24 sata prije rezanja. Rezati na što tanje komade.

Priprema preljeva:

1. Kuhati kosti i dodati soli po želji.
2. U drugoj šerpi propržiti meso, dodati ulje, luk i ostale začine. Dodati 2 dl temeljca, dinstati dok meso ne omekša.
3. Preliti temeljcem pogaču i ostaviti da stoji 5 min. Visak vode izliti i preliteri sa mesom.