

Pogaci (Pogacele)

cu jumari

Pogaci (Pogacele) cu jumari

Ingrediente :

100 g jumari proaspete de porc, un cub drojdie, 300 g faina, 100 g untura de porc, 5 oua, 100 ml smintina, 2 lingurite sare

Preparare :

Se amesteca intr-un castron incapator drojdia cu smintina. Se amesteca pina cind drojdia s-a topit in intregime. Se taie marunt de tot jumerile si se adauga la drojdie, impreuna cu sare. Se incorporeaza untura. Se adauga treptat faina si alternativ galbenusurile de oua (albusurile se pastreaza pentru mai tirziu). Se bate pina cind se obtine un aluat consistent, care face besici. Se presara faina pe o suprafata de lucru. Se intinde o foaie de aluat si se taie cercuri cu un pahar. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt si se aseaza pogacelele. Se ungu cu albus de ou batut usor. Se lasa sa dospeasca cam 30 de minute, pe suprafata de lucru, nu in cuptor. Se dau la cuptor, la 190 grade Celsius, pe raftul din mijloc, pina cind cresc si se rumenesc bine (cam 10-12 minute). Se dispun cam 16-20 bucati pe o tava, ies cam 3 tavi. P.S.: cele mai bune jumeri pentru pogacele sînt resturile care ramin la strecuratul unturii dupa prajirea jumerilor, deoarece acestea sînt deja destul de marunte si in pogacele isi gasesc si o intrebuintare adecvata.