pogačice sa koprom



Evo još jedan prefini i prejednostavni prilog uz gulas. Svi ce biti zadovoljni od muža do djeteta. Nije nimalo komplicirano.
Što ti danas kuhaš??
Pogačice su sa koprom i jogurtom al zaista možeš raditi i sa vrhnjem ili sirom. Sa jajem ili bez jaja. Zamijese se za čas. Socne su mekane i dobro ćeš se najesti. Odlično jelo za raditi i od ostataka gulaša dana ranije ili nekog pileceg paprikasa. Kako te volja. Ja sam radila sa svinjskim vratom jer ga svi rado jedemo.
Recept sam vidjela kod Kristine o taggam ti je u komentar da pogledaš njezin recept koji je bio inspiracija za mene danas. Zato volim instagram toliko ideja da dobiješ volju kuhati odmah i sad

Sastojci

Pogacice sa koprom

50g maslaca
150g brasna
1 jaje
2 žlice jogurta
Sol, kopar

Gulas

300g svinjskog vrata (ili bilo koje volis)
Pola muskatne tikve
Konzerva bijelog graha
1 luk
Pola paprike
Moji zacini Lovor, crvena paprika, himalajska sol sa začinima, papar

2 šalice vode
Malo passate

Gulas
Narezani luk i papriku prodinstaj, posoli da prije otpuste. Dodaj meso i njega malko izdinstaj. Dodaj začine, zalij tekucinama. Krckaj dok meseko ne omeksa. Dodaj tikvu I grah, kuhaj dok tikva nije al dente. Poredaj pogačice i zapeci u pećnici oko 15 minuta na 200

Pogacice
Pomijesaj sve suhe sastojke, utrljaj maslac u njih. Dodaj jogurt (ili sir, ili kiselo vrhnje) i jaje, ostavi si malo da premazes pogacice.

#gulas#tikva#grah#prilog#pogacice#pogačicesajogurtom#rucak#idejezarucak#svinjskivrat