



MEDVE- HAGYMÁS VEGÁN POGI



Gourmet Baba receptkártya

MI KELL HOZZÁ?

- 500 gr liszt
- 1 doboz natúr zabjoghurt
- 250 gr + 100 gr növényi margarin
- 100 ml növényit tej (zab)
- 1 csomag élesztő
- 1 mk só
- 1 csokor medvehagyma

CSINÁLJUK MEG!

Gyúrjuk össze a hozzávalókat, amíg a tészta össze nem áll.

A 100 gr margarint olvasszuk fel. Sodorjuk ki a tésztát, kb 2 cm vastagságúra.

Az apróra vágott medvehagyma felét szórjuk rá, és csurgassuk rá a margarin felét. Hajtsuk össze a pogácsa tésztát először mind két szélét a közepe felé, majd tekerjük fel. Hagyjuk pihenni 20 percet. Újra sorodjuk ki és a maradék medvehagymát ismét szórjuk rá, és csurgassuk rá a margarint. Újra tekerjük felé, és újra hagyjuk pihenni.

Nyújtsuk ki a pihenés után, 200 fokra előmelegített sütőben 15-20 perc alatt készre sütjük a kiszaggatott pogácsákat.

ELŐKÉSZÍTÉS: KB. 5 PERC
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: KB. 60 PERC

