

## פוגאצ'ה

זה לא השם הנכון וגם לא המתכון המקובל של מה שמכנים ההונגרים "פוגאצ'ה" (Pogácsa). באינטרנט קייפות מאות גרסאות אחרות. אבל זוהי גרסה טעימה להפליא של העוגיות המתוקות והמלוחות, העשויות בצק פריך, שזללנו לרוב בביתה של חוה.

מרכיבים	הכנה
<b>לבצק פריך יסודי:</b>	מערבבים את הקמח עם המלח, (הסוכר) והמרגרינה עד ליצירת פירורים
3 כוסות קמח רגיל	מוסיפים את החלמונים + קליפת הלימון תוך ערבוב
200 גר' מרגרינה	מוסיפים בהדרגה את הנוזלים עד שנוצרת תערובת
קורט מלח	בצק פריך רכה אבל עדיין מוצקה (לא לערבב יותר מדי!)
3 כפות סוכר (לעוגיות המתוקות בלבד)	אוספים את הבצק לכדור, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה לפחות.
1 כפית מלח (לעוגיות המלוחות בלבד)	
2 חלמונים	
1-3 כפות שמנת חמוצה, יוגורט או מיץ תפוזים	
1 כפית קליפת לימון מגוררת (שדרוג למתוקות)	
<b>הכנת העוגיות:</b>	
1 חלמון מעורב במעט מים	מרדדים את הבצק לעלה בעובי זרת.
למלוחות:	קורצים עיגולים באמצעות כוסית .
זרעוני קימל ו/או פרמזן מגוררת דק ו/או מלח גס	מגלגלים כל עיגול בין זרתות שתי כפות הידיים (כשהן מופנות כלפי מעלה) עד שהוא מכפיל את גובהו ובהתאם מצר את רוחבו.
	בראש כל עיגול חורצים קלות פסי שתי-וערב לצורך קישוט.
	מורחים בחלמון.
	עוגיות מלוחות: מפזרים מלמעלה על כל עוגיה אחת מהתוספות על פי בחירה.