

## *Pogacice sa sirom (susam, kim, curikota)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 g** margarina
- **250 g** mladog sira
- **1** žumance
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** milerama
- **2,5 dl** mleka
- **1 kg** brašna

#### **Za posipanje:**

- **malosusama**
- **malokima**
- **malocurikota**

#### **Premaz:**

- **1** jaje

### **Priprema**

Razmutiti kvasac i ostaviti da naraste. Otopiti margarin i pomešati sa sirom i pavlakom. Pomalo dodavati brašna, poceti otprilike sa pola kilograma, staviti kvasac, dodavati mleko da se zamesi mekše testo. Ako je

previše suvo, dodati mleka. Ostaviti da se masa udupla. Oklagijom razviti plocu debljine prsta, pa vaditi cvetove, svaki premazati umucenim jajetom i posuti, kimom, curikotom i susamom. Ostaviti da odmore. Zagrejati rernu na 220 stepeni, pa peci pogacice.

## **Savet**

Kolina brašna je u stvari, po potrebi. U zavisnosti kakvo je brašno, poveajte ili smanjite koliinu mleka i brašna, zamešeno testo treba da je gipko pod rukom.