

## **Pogacice sa sirom (4)**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250** gmargarina
- **250** gfeta sira
- **350** gmekog brašna
- **1/2** kašicicesoli

#### **Premaz:**

- **1**jaje
- **malosusama**

### **Priprema**

Od margarina, razdrobljenog sira, brašna i soli zamesiti testo, umotati ga u foliju i ostaviti ga u frižider da odstoji 2 sata.

Kad je testo odstojalo razvuci ga oklagijom na debljinu prsta i manjom modlom vaditi pogacice. Složiti ih u pleh, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Pleh sa pogacicama staviti u rernu zagrejanu na 200 i peci dvadesetak minuta.

### **Savet**