

## *Pogacice sa maslinama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 g** kravljeg sitnog sira
- **40 g** margarina
- **150 g** maslina
- **po ukusu** belog bibera
- **250 g** brašna
- **1** žumance

#### **Premaz:**

- **1** belance
- **30 g** suvog bosiljka

### **Priprema**

U činiji izmešati sir i margarin. Dodati iseckane masline, biber i brašno. Umesiti testo, razviti oklagijom na 1 cm debljine i modlom vaditi pogacice.

Poređati ih u nauljenu tepsiju, premazati umućenim belancetom i posuti suvim bosiljkom. Ispeci u zagrejnoj rerni na 220 C, oko 25 minuta. Poslužiti tople ili hladne pogacice.

### **Savet**