

Pogacice sa krem sirom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **100 g** sitno izrendanog kackavalja
- **200 g** krem sira
- 1 jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** kisele pavlake
- **100 g** omekšalog margarina
- **1 kašica** soli
- mlevena crvena paprika (ljuta - ko voli)
- origano

Priprema

U dublju ciniju staviti omekšali margarin i viljuškom ga umutiti, da postane penast. Dodati jaje i kiselu pavlaku, pa sve sjediniti. Na kraju dodati kašicicu soli, krem sir, izrendan kackavalj i brašno sa pecivom. Umesiti testo. Ne treba da vas brine što se lepi za ruke. Dodati vrlo malo brašna, napraviti loptu od testa, pokriti je providnom folijom i ostaviti u frižider, na jedan sat.

Posle isteka datog vremena, testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i razviti ga u obliku pravougaonika, debljine 1 cm. Seci pogacice, željene velicine i reati u pleh, preko pek papira.

Poreane pogacice premazati sa mešavinom žumanceta i malo mleka, pa ih posuti sa crvenom mlevenom paprikom (ja sam ih posula sa ljutom mlevenom paprikom i to im je dalo predivan pikantan ukus) i origanom. Staviti da se peku, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni.

Savet