

## ***Bulka pogacice***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1 jaje
- 3 kašikemasti
- 2 kašikekajmaka
- 3 kašikemekanog sira
- 1 kriškatvrdog sira
- po ukususoli
- oko 300 gbrašna
- 100 gkulena

### **Priprema**

Sve sastojke sem brašna i kulena staviti u sud.

Posoliti i izmiksati mikserom dok se ne dobije kašasta smesa.

Premesiti na radnoj površini i razvuci malo pa staviti sitno secen kulen.

Opet sve lepo umesiti, napraviti loptu pa ostaviti da odmori oko pola sata na hladnom.

Razvuci oklagijom testo.

Vaditi razne oblike modlom i reati u nepodmazan pleh.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

## **Savet**

Uz pivo dušu dalo!