

## ***Pogacice sa sirom***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za pogacice:**

- **250 g** sira
- **250 g** margarina
- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **1 mala kašičica** soli
- **1** jaje
- **150 ml** vode

### **Priprema**

Staviti kvasac u mlaku vodu da nadože. Zatim ga sipati u brašno, dodati sir, so i margarin. Umesiti glatko testo i ostaviti na toplom 30 minuta da naraste. Zatim razviti testo debljine 1 cm i modlom ili manjom čašom vaditi pogacice. Premazati ih jajetom posuti susamom, i ostaviti još 30 minuta da naraste i onda staviti da se pece.

### **Savet**