

Pržene pogacice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pogacice:

- **4 šolje (šolja=200 ml)** pšenicnog brašna
- **2-3 pune kašike** heljdinog brašna
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 kašicica** instant kvasca
- **1 kašicica** instant kvasca
- **2 pune kašike** margarina za mazanje
- **60 g** topljenog sira
- **80 g** feta sira
- **2 šolje** jogurta

Priprema

Otopiti margarin i topljeni sir. Sjediniti brašno, heljdino brašno, so, šecer, instant kvasac, pa dodati otopljeni margarin sa sirom. Zatim dodati i usitnjeni feta sir i jogurt, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto prekriveno, nekih 60 minuta. Na pobrašnjenoj radnoj plohi od tijesta formirati loptice, pa svaku lopticu razvaljati.

Isjeci na 4 (ili više) jednaka dijela (ili cašom vaditi oblike), pa pržiti u tavi na zagrijanom ulju!

Gotove pogacice poslužiti uz kiselu pavlaku, jogurt... ili meso, po ukusu! Ja sam poslužila pogacice uz faširane ražnjice!

Savet