

Brze pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 250 g masti
- 1 žumance
- 300 g **Moja Kravica KUHINJICA** sitnog sira
- 1 dl mleka
- 1 kašičica soli
- malo/ na vrh noža sode bikarbone
- po potrebi brašna

Premaz:

- 1 belance
- po želji susam

Priprema

Umutiti mast sa žumancetom.

U to dodati **Moja Kravica KUHINJICA** sitan sir i sve dobro sjediniti.

Dodati mleko i malo sode bikarbone. Dodavati polako brašno i zamesiti srednje tvrdo testo.

Testo razviti na debljinu 0,5 cm, vaditi po želji oblike i odmah slagati u pleh.

Uključiti rernu na 250 stepeni, i dok se ona greje, pogacice malo kisnu.

Premazati ih umucenim belancetom, posuti susamom i peci do rumene boje

Savet