

## ***Pogacice sa minut pireom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kesica** minut pirea
- **500 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **1 kocka** margarina
- zacin
- so
- biber
- **3** jaja
- **300 g** brašna
- **100 g** prezli
- **200 g** kackavalja
- susam

### **Priprema**

Skuvati minut pire i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dodati jaja, brašno, prezle. Napraviti smesu i od nje praviti kuglice ili pogacice. Stavljati na tepsiju i posuti susamom i rendanim kackavaljem. Peci na 200 C.

### **Savet**