

## **Perece i pogacice sa sirom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 gMoja Kravica belog sira**
- **250 gmargarina**
- **250 gbrašna**
- **2 kašicicesoli**
- **1jaje**
- susam

### **Priprema**

Margarin i sir dobro izgnjeciti, posoliti i pomešati sa brašnom. Zamesiti i ostaviti u frižideru, da odstoji oko 20 minuta.

Razviti testo debljine 1 cm i vaditi modlom za perece ili nekim drugim oblicima, kao pogacice. Reati ih u pleh podmazan margarinom. Svaku perecu premazati razmucenim jajetom i posuti susamom. Peci 20 minuta na 180 C.

### **Savet**