

# **Pogacice od kukuruznog brašna**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**kukuruznog brašna
- **50 g**margarina
- **7,5 dl**mleka
- **2,5 dl**vode
- 2žumanceta
- **150 g**mladog sira
- **malosoli**

### **Za premazivanje i posipanje:**

- **1**belance
- **malosusama**
- **malokrupne** morske soli

## **Priprema**

Mleko posoliti, pa staviti da se kuva. Dodati vodu i polovinu margarina (25g).

Kada to prokljuca polako dodavati kukuruzno brašno i sve vreme mešati, kuvati 10 minuta uz neprestano mešanje (ako ima grudvica, skloniti sa vatre i mikserom ih razbiti). Skloniti šerpu sa vatre dodati mladi sir i žumanca, pa dobro izmešati. Vecu tacnu pokvasiti i smesu iz šerpe rasporediti po tacni pa ostaviti da se ohladi.

Rakijskom cašicom vaditi pogacice i reati ih u pleh podmazan ostatkom margarina i poprskan vodom. (cašicu s

vremena na vreme pokvasiti kako se testo ne bi lepilo, a hoće ako čašica nije mokra). Premazati ih umucenim belancetom i posuti susamom i krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 15-20 minuta.

## **Savet**

Ukusne, brze i jednostavne. Prijatno :-)