

Pogacice sa tvrdim sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za pogacice:

- **300 g** tvrdog sira
- **180 g** pavlake
- **4** jajeta
- **2,5 dl** mleka
- **1** kvasac
- **1 kašika** soli
- **1 kašicica** šecera
- **800 g** brašna

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** krupne morske soli

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac i dodati šecer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje staviti narendan sir, 4 jajeta, pavlaku, promešati, pa dodati nadošao kvasac, a zatim brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo.

Testo razvaljati u koru debljine 1 cm. Željenom modlom vaditi pogacice (precnik moje modle je 5 cm).

Reati ih u pleh obložen papirom za pečenje, premazati ih umućenim jajetom i posuti susamom i krupnom morskom soli. Ostaviti ih u plehu 20 minuta da rastu.

Pogacice peci u rerni zagrejanj na 180 C oko 10 minuta.

Pogacice služiti prohladne.

Savet

Od ove mere sam dobila 70 pogaica. Jako ukusne, brze, meke i jednostavne. Prijatno :)