Pecat pogacice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **100 g**svinjske masti
- **200 g**sira
- **2**jajeta
- **1 kašicica**soli

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **2**viršle

Priprema

Umutiti mast, sir, jaja, pa postepeno dodavati brašno prašak za pecivo i so. Umesite glatko testo, uviti ga u foliju i ostaviti u frižider oko 60 minuta.

Razvuci testo na u tanku koru, pa cašicom vaditi pogacice. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Svaku pogacicu premazati umucenim žumancetom pa u sredinu (viršle tanko iseci na kružice) utisnuti kružic viršle.

U zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 13 minuta peci pecate.

Savet

Umesto viršli može i kranjska kobasica. Izuzetno su dekorativne i ukusne.