

Pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za pogacice:

- **250 g** margarina
- **250 g** sira
- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1** žumance

Za dekoraciju:

- **po želji** susama ili bilo kojih semenki
- **1** belance (za premaz)

Priprema

Sir pomešati sa 1 celim jajetom i 1 žumancetom, posoliti. Zatim dodati naseckan omekšao margarin, brašno i umestiti kompaktno testo. Testo zaviti u foliju i ostaviti nekoliko sati u frižideru, a najbolje je ostaviti ga preko noci. Testo razvaljati na pobrašnjenoj površini na debljinu od 7-8 milimetara, pa modlicama vaditi pogacice i reati u pleh. Od ostatka testa opet napraviti loptu, razvuci ga i ponavljati isti postupak dok se ne potroši testo. Pogacice reati na pleh koji je obložen sa papirom za pečenje. Preostalo belance umutiti sa malo soli pa njime premazati pogacice. Odozgo posuti susamom i lanenim semenom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 C. Nakon par minuta pečenja smanjiti na 180 C i peci dok pogacice ne budu skroz rumene. Prijatno!

Savet

Ukoliko koristite puter umesto margarina onda je dovoljno 200 g i 400 g brašna.