

Pogacice ili perece



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** sitnog kravljeg sira
- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **300 g** brašna

Premaz:

- **1** jaje

Priprema

U brašno dodati izmrvljeni margarin sobne temperature i rukama ga umešati da se dobiju mrvice. Dodati sir, jaje, so i umestiti testo koje se ne lepi za ruke. Ukoliko se lepi za ruke, dodati još nepunu šaku brašna i umestiti testo. Kolicina brašna zavisi od vlažnosti sira. Prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti u frižideru najmanje 2 sata. Može i preko noci da ostane.

Na pobrašnjenoj podlozi razviti koru debljine 0,5 cm i nekoliko puta preklopiti kao lisnato testo. Postupak ponoviti više puta, ali svaki put posuti sa malo brašna i oklagijom razvuci što tanju koru. Poslednji put razvuci koru 0,5 cm debljine i kašicom vaditi pogacice.

Poslagati ih na pleh, premazati jajetom i po površini oštrom nožem zaseci krstic. Peci na 200 stepeni do zlatne boje. Ovako spremljene pogacice ce se listati i topiti u ustima.

Od istog testa cesto spremam i perece. Perece premažem jajetom i posipam susamom.

Savet

Za spremanje ovih pogaica najbolje je da je sir malo kiselkast i ne previše voden. Ja koristim neku vrstu krem sira koji se ovde kod nas kupuje na pijaci.