

Pogacice za uz pivo



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** brašna tip-400
- 2 jajeta
- **250 g** margarina
- **300 g** sitnog sira

Priprema

Razmekšati margarin na sobnoj temperaturi pa ga umutiti sa jajima. Dodati sir i postepeno dodavati brašno.

Umesiti testo, razvuci koru, vaditi modlicama željene oblike, svaki premazati umucenim jajetom i peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet

Pleh za pečenje obložiti pek-papirom. Po želji u testo možete dodati susam ili kim.