Pogacice sa paštetom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**masti
- **150 g**sitnog sira
- **100 g**jetrene paštete
- **1**jaje
- **300 g**brašna
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- Za posipanje:
- **po potrebi**kim

Priprema

Brašno usuti u dublju posudu. Posebno, u odgovarajucoj posudi sjediniti mast, paštetu, sir i žumance, posoliti, pobiberiti te staviti u posudu sa brašnom i zamesiti testo. Ostaviti u frižider 2 sata.

Nakon toga, testo premesiti...

...razviti oklagijom u veliki krug...

...te okruglom modlom (ili cašicom) vaditi pogacice.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom...

...premazati umucenim belancetom...

...te posuti kimom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Gotove pogacice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, servirati te poslužiti.

Savet