

Griz pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g** griza
- **500 ml** mleka
- **100 g** rendanog kackavalja
- **80 g** masti
- **3** žumanceta
- **po ukusu** soli

Priprema

Skuvati griz u mleku. Posoliti i dodati mast i polovinu rendanog kackavalja. Dobro izmešati i skinuti sa vatre. Uz stalno mešanje dodavati jedno po jedno žumance. Dobijenu masu izruciti na pokvašenu dasku ili na prožirnu foliju. Ostaviti da se ohladi. Modlom vaditi okrugle pogacice i stavljati u pleh na papir za pecenje. Svaku pogacicu posuti ostatkom rendanog kackavalja i peci na 200C. Služiti ih tople.

Savet