

## **Pogacice sa sirom (3)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **500** gsira
- **1 kašicicasoli**
- **3jajeta**
- **1margarin**
- **po potrebibrašno**
- **1prašak za pecivo**

#### **Za posipanje:**

- **1 kašikasusama**

### **Priprema**

Margarin staviti da omeša na sobnoj temperaturi. Umesiti testo od sira, 2 jajeta, soli, margarina, praška za pecivo i brašna. Brašno dodajemo da dobijemo smesu koja se ne lepi za ruke vec se odvaja od ruku. Smesu stavimo u kesu pa u frižider na najmanje 2 sata. Zatim ga razvlačimo i vadimo sa cašom pogacice (veličinu birate sami kao i oblik) koje reamo u nauljenu tepliju i premazujemo sa jajetom i susamom. Ispeci.

### **Savet**