

Bakine pogacice



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg butera
- 1/2 kg švapskog sira
- 1/2 kg brašna
- 1 kafena kašičica soli
- 1 jaje
- kim za posipanje

Priprema

Zamesiti testo od butera, sira, soli i brašna, ostaviti ga na hladnom mestu da odstoji 2 sata, zatim ga razviti u koru debljine prsta. Rakijskom cašicom vaditi pogacice, svaku premazati razmucenim jajetom, posuti kimom, re?ati u podmazanu tepsiju i peci na umerenoj temperaturi, dok ne porumene. Služiti dok su tople uz jogurt ili kiselo mleko ili caj. Od ove iste mase mogu se praviti štapici i pereci.