

Pogacice sa sirom bez jaja



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g kravljeg sira
- 200 g butera
- brašna po potrebi
- na vrh noža soli

Priprema

Sir izgnjeciti viljuškom, dodati razraceni buter, na vrh noža soli i brašna po potrebi i zamesiti testo. Testo dobro izmesiti da se dobije ujednacena masa. Od testa razviti koru debljine 2 cm pa modlicom ili cašom vaditi pogacice. Svakoj pogacici nožem napraviti šare, reati ih u podmazanu tepsiju i peci na umerenoj temperaturi. Služiti dok su tople uz caj ili belu kafu.