

Prezident pogacice



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 50 mlulja
- 350 g somborske fete
- 1 kašicica soli
- 350 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1 kašicica sode bikarbone

Priprema

Mikserom umutite jaja sa uljem, pavlakom, jogurtom i solju. Dodajte mešavinu brašna, praška za pecivo i sode bikarbone.

U smesu dodajte 250 gr fete koju ste prethodno isekli na kockice.

Sve promešajte pa izlite u silikonske kalupe za mafine.

Pecite oko 15 minuta na 200 stepeni, zatim izvadite, pospite izmrvljenim preostalim sirom pa vratite u rernu još 15 minuta.

Rernu isključite i ostavite mafine još nekoliko minuta da odstoje.

Savet