

## Pržene pogacice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Za pogacice:

- **4 šolje (šolja=200 ml)**pšenicnog brašna
- **2-3 pune kašike**heljdinog brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicica**instant kvasca
- **2 pune kašike**margarina za mazanje
- **60 g**topljenog sira
- **80 g**feta sira
- **2 šolje**jogurta

## Priprema

Otopiti margarin i topljeni sir. Sjediniti brašno, heljdino brašno, so, šecer, instant kvasac, pa dodati otopljeni margarin sa sirom. Zatim dodati i usitnjeni feta sir i jogurt, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto prekriveno, nekih 60 minuta. Na pobrašnjenoj radnoj plohi od tijesta formirati loptice, pa svaku lopticu razvaljati.

Isjeci na 4 (ili više) jednaka dijela (ili cašom vaditi oblike), pa pržiti u tavi na zagrijanom ulju!

Gotove pogacice poslužiti uz kiselu pavlaku, jogurt... ili meso, po ukusu! Ja sam poslužila pogacice uz faširane ražnjice!

## Savet