Brze pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g**masti
- **1**žumance
- **300 gMoja Kravica KUHINJICA sitnog sira**
- **1 dl**mleka
- **1 kašicica**soli
- **malo/ na vrh noža**sode bikarbone
- **po potrebi**brašna

Premaz:

- **1**belance
- **po želji**susam

Priprema

Umutiti mast sa žumancetom.

U to dodati **Moja Kravica KUHINJICA sitan sir** i sve dobro sjediniti.

Dodati mleko i malo sode bikarbone. Dodavati polako brašno i zamesiti srednje tvrdo testo.

Testo razviti na debljinu 0,5 cm, vaditi po želji oblike i odmah slagati u pleh.

Ukljuciti rernu na 250 stepeni, i dok se ona greje, pogacice malo kisnu.

Premazati ih umucenim belancetom, posuti susamom i peci do rumene boje

Savet