

Pogacice od heljdinog brašna



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** heljdinog brašna
- **175 g** margarina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **300 g** sitnog sira
- **po ukusu** origano

Priprema

Brašno pomešati sa 175 g margarina. Dodati prašak za pecivo i 1 kašičicu soli, dodati sir, sve lepo pomesati i zamesiti testo i razvuci ga oklagijom, na pobrašnjenoj radnoj površini. Testo treba presavijati tri puta na 15 minuta. Posle toga razviti testo na debljinu oko 1cm. Modlom ili čašom vaditi pogacice i redjati ih na podmazan pleh. Pogacice premazati razmucenim žumancetom i posuti origanom. Peci ih u zagrejanoj rerni dok ne porumene na 220 C.

Savet