

Pogacice sa paštetom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **200 g** sira (obicnog, kravljeg)
- **150 g** margarina (putera)
- **150 g** pilece paštete
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 kašičice** soli
- biber

Za premazivanje:

- **1** žumance
- mleko
- susam

Priprema

Za ovo pecivo je, dakle, potrebno: brašno, margarin, pašteta, jaje, sir (izmrvite ga viljuškom) i pecivo. Biber i so staviti po ukusu.

Od svih navedenih sastojaka zamesiti testo. Pokriti providnom folijom i ostaviti u frižider dva sata.

Posle dva sata izvaditi testo i prebaciti ga na radnu površinu, vrlo malo pobrašnjenu. Razviti testo, debljine 1

cm, i vaditi, manjom kašom, pogacice.

Pogacice poreati u pleh, preko pek papira i ...

...premazati ih mešavinom žumanceta i mleka. Posuti ih susamom. Preko susama preci cetkom, umocenom u mešavinu žumanceta i mleka, pa tako susam posle pecenja nece spadati.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Pecene pogacice izvaditi da se malo prohlade, pa ...

...probajte, jedan sasvim nov, ukus pogacica.

Savet