

## ***Pogacice sa sirom (8)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** Moja Kravica belog sira
- 1 žumance
- 1 jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** prašaka za pecivo
- **80 ml** mleka
- **500 g** brašna

#### **Za premazivanje i posipanje:**

- **1** nemuceno belance
- **1 kašika** susama
- **1 kašika** curekota

### **Priprema**

Sir izmrviti pa u to dodati žumance, jaje, kašičicu soli, prašak za pecivo, dodati mleko pa sve to sjediniti sa brasnom. Testo umesiti da bude glatko staviti u kesu i ostaviti u frižider 2 sata. Zatim testo razviti na prst sirine i modlom ili casom vaditi krugove. Svaki krug premazati neumucenim belancetom posuti sa susamom i curekotom. Peci 20 minuta na 200 stepeni. Prijatno.

### **Savet**