

Pogacice sa sirom (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700-800 g** brašna
- **1** paketickvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **350-400 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1** dlulja
- **100 g** margarina
- **1** dl vode
- **2** dl mleka

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **mala** susama i kima

Priprema

U mlakoj vodi dodati kašicicu šećera i rastvoriti kvasac. Ostavite desetak minuta da odstoji. U kvasac dodajte i mlako mleko, zatim brašno pomešano sa solju, jaja, ulje i na kraju sir. Sve sastojke promešajte i zamesite testo. Ostavite testo pokriveno da odstoji otprilike sat vremena na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i oklagijom rastanjite. Polovinu margarina sitno naseckajte i urolajte testo, pa opet rastanjite i dodajte preostali margarin. Rastanjite testo tebljine 1 cm i isecite na kocke. Rasporedite u nauljen pleh. Premažite jajetom i pospite susamom i kimom. Ostavite da odstoje još desetak minuta i pecite u zagrejanoj rerni da porumene.

Savet