Pogacice sa sirom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **1**margarin
- **300 g**mrvljenog sira
- **500 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**jaje - za premazivanje

Priprema

Umutiti jaje sa razmekšanim margarinom. Dodati sir i postepeno brašno sa praškom za pecivo. Napraviti testo.

Razvuci okruglu koru i modlom vaditi pogacice.

U pleh obložen papirom za pecenje reati pogacice, premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Savet

Od testa koje preostane napravite i drugaije oblike poput ovih pletenih evreka.