

Brze pogacice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **500 g** margarina
- **500 g** sitnog slanog sira
- 1 jaje

Priprema

U vanglicu dodajte margarin i umutite mikserom. Zatim u to dodajte sir i umutite. Uz postepeno dodavanje brašna mutite dokle može, kada više ne bude moglo, rukom zamesite testo do kraja. Umešeno testo prekrijte folijom i stavite u frižider da odstoji sat vremena.

Testo premažite brašnom sa obe strane i utapkajte prstima. Razvucite i vadite modlicom pogacice. Pogacice treba da budu debljine prsta, može i manje ukoliko želite niže pogacice.

Pleh nauljite, stavite pogacice i premažite ih umucenim jajetom. Posolite i po želji pospite odreenim zacinom, ja sam koristila susam, lan i kim. Pecite na 200 C, 15-tak minuta, dok ne dobiju lepu boju. Ja volim da moje budu reš i hrskave! Prijatno :)

Savet

Margarin treba biti sobne temperature. Umesto modlice možete koristiti ašicu za rakiju.