

## **Pogacice sa sirom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g starijeg tvrdog sira
- 250 g pavlake
- 500 g brašna
- 5 jaja
- 1,5 šoljica mleka
- 1 pakovanje kvasca
- susam
- šećer
- so

### **Priprema**

Rastopiti kvasac u topлом млеку са мало соли и шећера. У брашно додати наредани сир, павлаку, надошао квасац, 4 јајета и соли по укусу.

Zamesiti глатко тесто и развучи у кору дебљине око 2 cm. Малом чашицом или калупом вадити погачице, сложити их у намаћен плећ, намазати јуманџетом и посuti сузамом.

Oвако припремљене погачице оставити да нарасту, па ih peci u zagrejanoj rerni na umerenoj temperaturi oko 20 minuta, dok ne porumene.