

Koktel pogacice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g sitnog sira
- **350** g margarina
- **500** g brašna
- **1** jaje
- so

Za nadev:

- **200** g cajne kobasice
- **200** g krem sir
- **2** krastavca

Priprema

Umutite margarin i sir mikserom, dodajte jaje, brašno i soli po potrebi. Ostavite minimum 3-4 sata u frižideru. Vadite pogacice i pecite na 200 stepeni oko 20-tak minuta.

kad se prohlade rasecite na pola i filujte sa krem sirom i cajnom kobasicom i svežim krastavcem. Zabodite dekorativne štapice. Odlicni za proslave, druženja....

Savet