

Pogacice sa kajmakom (2)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** kajmaka
- **70 g** margarina
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** brašna
- **1 jaje** (za premazivanje)
- **za posipanje** susam

Priprema

Istopite kajmak i margarin pa dodajte vodu i so, brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Umesite rukom testo.

Razvijte ga na radnu površinu pa modlom vadite pogacice.

Reajte ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Jaje umutite viljuškom, premažite njime pogacice, a od gore na svaku pogacicu pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet