

## **Pops pogacice sa sirom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **125** gmargarina
- **1** kockakvasca
- **3** dlmleka
- **1** kašicicasoli
- 2jajeta
- 1belance
- **550** gbrašna

#### **Za punjenje:**

- **200** gsira

#### **Za premazivanje:**

- 1žumance
- **1** kašikapavlake
- **10** glanenog semena

### **Priprema**

Kvasac razmutite sa mlakim mlekom, dodajte jaja, margarin isecen na sitne kockice, so i sa brašnom zamesite testo. Testo odmah oklagijom razvijte u veliki krug na otprilike 2-3 mm debljine. Vecom šoljom ili kalupom u obliku kruga vadite pogacice. Na svaki drugi izvaeni krug utisnite modlicu u obliku srca.

Srca poreajte u pleh sa blagim razmakom. Krug premažite umucenim žumancetom sa pavlakom i stavite drugi krug na kome ste utisnuli srce. Na mestu srca stavite izmrvljen sir, a okolo pospite lanenim semenom.

Svaku pogacicu stavite na štapić za ražnjic. Poreati u pleh, ostavite 10 minuta da krenu pogacice i peci na 200 C dok ne porumene.

Divan, hrskav ukus, dobra dekoracija, savršeno pecivo za novogodišnje praznike.

Upotpunite Vašu trpezu.

Prijatno.

## **Savet**