

Pops pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g** margarina
- **1 kocka** kvasca
- **3 dl** mleka
- **1 kašica** soli
- **2** jajeta
- **1** belance
- **550 g** brašna

Za punjenje:

- **200 g** sira

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** pavlake
- **10 g** lanenog 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 izvaženi krug utisnite modlicu u obliku srca.

Srca porežajte 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 štapic za ražnjic. Porežati 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