

Pogacice od kukuruznog brašna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kukuruznog brašna
- **50 g** margarina
- **7,5 dl** mleka
- **2,5 dl** vode
- **2** žumanceta
- **150 g** mladog sira
- **malosoli**

Za premazivanje i posipanje:

- **1** belance
- **malosusama**
- **malokrupne** morske soli

Priprema

Mleko posoliti, pa staviti da se kuva. Dodati vodu i polovinu margarina (25g).

Kada to prokljuca polako dodavati kukuruzno brašno i sve vreme mešati, kuvati 10 minuta uz neprestano mešanje (ako ima grudvica, skloniti sa vatre i mikserom ih razbiti). Skloniti šerpu sa vatre dodati mladi sir i žumanca, pa dobro izmešati. Vecu tacnu pokvasiti i smesu iz šerpe rasporediti po tacni pa ostaviti da se ohladi.

Rakijskom čašicom vaditi pogacice i re?ati ih u pleh podmazan ostatkom margarina i poprskan vodom. (čašicu s

vremena na vreme pokvasiti kako se testo ne bi lepilo, a hoće ako čašica nije mokra). Premazati ih umućenim belancetom i posuti susamom i krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 15-20 minuta.

Savet

Ukusne, brze i jednostavne. Prijatno :-)