

## *Pogacice sa sirom (11)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **250 g** sira
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **600 g** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **2 kašike** jogurta
- **40 g** susama
- **3 g** morske soli

### **Priprema**

Margarin izgnjecite viljuškom da omekša pa dodajte sir. Promešajte, a zatim dodajte so, jaje, belance i sa brašnom umesite glatko testo. Testo je gotovo kad se ne lepi za ruke. Staviti ga plasticnu kesu i ostavite da prenoci.

Sutradan testo razvijte što tanje i preklopiti jednom kao za salcice uz minimalan dodatak brašna.

Testo opet rastanjiti oklagijom i tockicem za testo iseci kvardate na otprilike 2x2 ili 2x1 u zavisnosti kako volite.

Svaku pogacicu prerežite malo oštrim nožem. Žumance umutite sa jogurtom, premažite svaku pogacicu i pospite susamom i morskom solju.

Pecite na 220 C oko 10 minuta, dok ne porumene. Uživati u divnim pogadicama. Prijatno!

**Savet**