

Pecat pogacice



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **100 g** svinjske masti
- **200 g** sira
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **2** viršle

Priprema

Umutiti mast, sir, jaja, pa postepeno dodavati brašno prašak za pecivo i so. Umesite glatko testo, uviti ga u foliju i ostaviti u frižider oko 60 minuta.

Razvuci testo na u tanku koru, pa cašicom vaditi pogacice. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Svaku pogacicu premazati umucenim žumancetom pa u sredinu (viršle tanko iseci na kružice) utisnuti kružic viršle.

U zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 13 minuta peci pecate.

Savet

Umesto viršli može i kranjska kobasica. Izuzetno su dekorativne i ukusne.