

## Pogacice (9)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **100 g** maslaca
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** kurkume u prahu
- **50 g** nemljevenog maka
- **1 prstohvat** bibera
- **1** belanjak

## Priprema

U zdelu staviti omekšani maslac, dodati brašno i sve izmrviti rukama, potom dodati jaje, so, kurkumu i biber. Umesiti testo. Oblikovati kuglu, umotati testo u foliju i ostaviti na hladno - frižider da odmara do 30 minuta. Radnu površinu pospite sa malo brašna. Testo rastanjiti oklagijom na 2-3 mm. Modlom vadite oblike koje želite. Rub premažite sa belanjkom koji ste malo sa viljuškom izlupali i uvaljate u mak. Slažite na pek papir. U vruću rernu na 180 pecite dok blago ne porumene.

## Savet