

## ***Pogacice sa sirom (12)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** puter
- **500 g** švapskog sira
- **500 g** brašna
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **2 kašičice** soli
- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **za posipanje** susam

### **Priprema**

Izmiksajte puter i sir, brašno pomešajte sa praškom za pecivo, dodajte so, pa sve umešajte varjačom u sir i puter.

Umesite testo i uvijte u providnu foliju. Ostavite u frižideru na 30 minuta.

Izvadite testo iz frižidera i podelite na dva dela.

Na pobrašnjennoj radnoj površini razvicate jedno testo na 1 cm debljine, vadite pogacice i slažite u pleh. Isto postupite i sa drugim testom.

Svaku pogacicu premažite žumancetom kojem ste prethodno dodali mleko, posolite, pospite susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 25 minuta. Služite tople ili hladne uz jogurt.

### **Savet**