

## **Pogacice ili perece**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **350 g** sitnog kravljeđeg sira
- **250 g**margarina
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **300 g**brašna

#### **Premaz:**

- **1**jaje

### **Priprema**

U brašno dodati izmrvljeni margarin sobne temperature i rukama ga umešati da se dobiju mrvice. Dodati sir, jaje, so i umestiti testo koje se ne lepi za ruke. Ukoliko se lepi za ruke, dodati još nepunu šaku brašna i umestiti testo. Kolicina brašna zavisi od vlažnosti sira. Prekriti prijedajucom folijom i ostaviti u frižideru najmanje 2 sata. Može i preko noci da ostane.

Na pobršnjenoj podlozi razviti koru debljine 0,5 cm i nekoliko puta preklapiti kao lisnato testo. Postupak ponoviti više puta, ali svaki put posuti sa malo brašna i oklagijom razvuci što tanju koru. Poslednji put razvuci koru 0,5 cm debljine i cašicom vaditi pogacice.

Poslagati ih na pleh, premazati jajetom i po površini oštrim nožem zaseći krstić. Peci na 200 stepeni do zlatne boje. Ovako spremljene pogacice će se listati i topiti u ustima.

Od istog testa cesto spremam i perece. Perece premažem jajetom i posipam susamom.

### **Savet**

Za spremanje ovih pogaica najbolje je da je sir malo kiselkast i ne previše voden. Ja koristim neku vrstu krem sira koji se ovde kod nas kupuje na pijaci.