

Pogacice sa paštetom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** masti
- **150 g** sitnog sira
- **100 g** jetrene paštete
- 1 jaje
- **300 g** brašna
- **po ukusu**
- **po ukusu** bibera
- Za posipanje:
- **po potrebi** kim

Priprema

Brašno usuti u dublju posudu. Posebno, u odgovarajućoj posudi sjediniti mast, paštetu, sir i žumance, posoliti, pobiberiti te staviti u posudu sa brašnom i zamesiti testo. Ostaviti u frižider 2 sata.

Nakon toga, testo premesiti...

...razviti oklagijom u veliki krug...

...te okruglom modlom (ili čašicom) vaditi pogacice.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom...

...premazati umucenim belancetom...

...te posuti kimom i peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Gotove pogacice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade, servirati te poslužiti.

Savet