

## ***Pogacice sa sirom (13)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gsira
- **300** gbrašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1**jaje
- **po potrebis**o

### **Priprema**

U vanglu staviti sir, posoliti po ukusu, ovisi koliko je sir slan ili neslan. Dodati celo jaje i viljuškom izmešati. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i dodati u sir. Umesiti testo koje je prilično mekano, ostaviti u frižideru pokriveno folijom oko 1h. Otkidati komadice testa oblikujući me?u dlanovima kuglice. Svaku kuglicu tanko razviti u dužinu (podlogu malo pobrašnjaviti) zaseći na 2-3 mesta nožem i pržiti na ulju na jacoj vatri. ?im porumene okrenuti ih na drugu stranu. Pecene slagati na kuhinjski papir. Red pogacica, red kuhinjskog papira. Jako su ukusne, nisu masne, pune su vazduha, krckave.

### **Savet**