

Slane pogacice (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g margarina
- 250 g brašna
- 250 g svežeg sira
- 1 kesica praška za pecivo
- 1-2 kašičice soli
- 1 jaje

Ostalo:

- po želji semenke
- 1 žumance

Priprema

Njih uvek pravim kad su neka slavlja. :) verujte mi veoma su fine. :) Možete i da radite: 250 gr mekog ili oštrog brašna ili pola, pola 250 gr svežeg sira (pazite da ne bude vodenast, jer ce to povećati kolicinu brašna). 1-2 male kašičice soli... prilagodite sebi, a ako je sir slan smanjite. Margarin narendati u zdelu, dodati sve sastojke, sir, prašak za pecivo, so, jaje, brašno i zamesiti fino testo, umotati u foliju i u frižider da se testo ohladi... oko pola sata može i mnogo duže ako vam se ne žuri. Razvaljati testo na blago pobrašnjenom podlozi na oko 1 cm debljine i modlicama ili malom čašom vaditi oblike. Slagati u tepsiju na koji ste stavili pek papir, premazati sa umućenim jajetom i posuti semenkama. Peci do zlatno žute boje, negde oko 25 minuta na 180 stepeni.

Savet