

## *Pogacice sa krem sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kvasac
- 2 dl mleka
- 2 kašicice šecera
- 3 kašicice soli
- 600 g brašna
- 2 dl pavlake
- 1 jaje
- 50 g krem sira
- susam za posipanje

### **Priprema**

Kvasac, mleko i šecer staviti da nadodju. Zamesiti testo sa 600 g brašna, dodati so i pavlaku.

Umešeno testo stoji 15 minuta da nadodje. Razvuci ga, zatim ga premazati sa krem sirom, preklopiti i odmah razvuci na oko 1 cm debljine. Modlom vaditi pogacice, premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Treba da odstoji 20-ak minuta, a zatim peci.