

Pogacice sa sirom (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **na vrh kašice** šećera
- **100 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **250 g** gurde
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **1 prstohvat** soli

Za posipanje:

- **po potrebi** susam
- **po potrebi** chia

Priprema

U ciniju staviti brašno posejano sa praškom za pecivo, sir, ulje, so, šećer, jaje u jogurt. Umesiti testo. Podeliti ga na dva dela i staviti pod foliju u frižider na sat vremena. Prvi deo razviti debljine prsta i vaditi kalupom male

pogacice. Slagati u pleh. Isto uraditi i sa ostalim testom. Umutiti jaje, dodati malo soli i premazati svaku pogacicu. Posuti je susamom ili chiom. Peci na 180 C dok ne porumene.

Savet