

Slane skons pogacice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Z testo:

- **200 g** brašna
- **50 g** hladnog maslaca
- **50 g** parmezana
- **110 ml** mleka
- **50 g** suvog mesa-slanine
- **1 ravna kašičica** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** soli

Priprema

Pomešati brašno, parmezan, (ako imate parmezan u komadu, sitno ga izrendati), so i sodu bikarbonu. Dodati hladan maslac izrezan na kockice, utrljati u smesu od brašna, da se dobije zrnasta masa. Suvo meso iseckati na sitne kockice, dodati u brašno, promešati, dodati mleko i umesiti glatko testo, koje se ne lepi za ruke. Uviti testo u providnu foliju i ostaviti na sobnoj temperaturi 15-20 minuta. Razvuci testo, u originalnom receptu piše između dva papira, ali ja nisam, razvukla sam ga bez, na debljinu 1 cm. Malo čašom isecati pogacice i slagati u tepsiju na kojoj je papir za pečenje. Peci na 180 stepeni oko 15-20 minuta

Savet