

Oopsi doopsi pogacice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 belanca
- 2 žumanca
- **100 g** sira
- **1 prstohvat** soli

Priprema

U posebnoj posudi prvo umutiti belanaca sa prstohvatom soli u sneg. U drugom sudu umutiti žumanca sa sirom u kremastu masu. Polako kašikom sjediniti žumanca sa belancima i promešati laganim pokretom.

Pleh srednje velicine obložite pek papirom i pravite gomilice, stavljajući po 2 kašike smese za svaku gomilicu. Od ove količine sastojaka ispadne 6 oopsi doopsi pogacica.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200°C, treba da fino porumene i narastu, otprilike oko 15-tak minuta u zavisnosti od jacine rerne.

Savet

Koliina sastojaka je potpuno individualna. Možete slobodno korigovati sastojke da dodajete i oduzimate koliinu nekih sastojaka, dodavati mešavinu semenki, kreirajte i improvizujte po želji. Izuzetno jednostavne i lake za pripremu, neverovatno zdrave i ukusne! Mogu se jesti i u slatkoj i u slanoj kombinaciji, biete oduševljeni. Prijatan ostatak dana Vam zelim!