

## ***1:1:1 pogacice***



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **250 g** brašna
- **250 g** sira

#### **I još:**

- **po ukusu** soli
- **za posipanje** semenke
- **1 jaje** (za premazivanje)

### **Priprema**

U posudu staviti brašno, sir i saseckani margarin sobne temperature. Dodati soli po ukusu u zavisnosti od toga koliko je sir slan. Sve dobro umesiti, staviti u najlon kesu i staviti u frižider na nekoliko sati (koliko imate vremena) ili preko noci.

Zatim razviti koru, preklopiti kao pismo i ponovo razviti koru. Vaditi ili seci pogacice željenog oblika i velicine.

Režati u pleh sa pek papirom, premazati umucenim jajetom, posuti semenkama po želji (susam, lan) i staviti da se peku u zagrejanoj rerni na 180-200 C, zavisno od jacine rerne.

## **Savet**

Jednostavne pogačice pogodne za slavlja, doručak, večeru...uz suhomesnato, roštilj ili samo sa jogurtom, kako god volite :)