

Pogacice *koliko-toliko*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U odgovarajuću posudu usuti brašno, dodati hladan i na kockice isecen margarin i sir isecen na komadice. Zamesiti testo, staviti u najlon kesu i staviti u frižider na pola sata. Nakon toga, testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini i rastanjiti oklagijom u veliki krug. Okruglom modlom (ili čašom) vaditi pogacece i poreati ih na pleh obložen pek papirom. Peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Dok tanjite testo, sve vreme posipajte brašnom i testo, a i oklagiju kako se testo ne bi lepilo za podlogu i oklagiju. Ja sam koristila rakijsku ašu, nekako su mi lepše manje pogacice, a vi možete pogacice vaditi veom okruglom modlom ili ašom-svakako dobijate veoma ukusne pogacice. Prijatno.