

Pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**feta sira
- **250 g**margarina
- **300 g**mekog brašna

I još:

- **malosusama** (po želji)
- **malomaka**

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **maloulja**

Priprema

U zdelu staviti sir, izgnjeciti viljuškom, dodati margarin sobne temperature, takoe iseckan, dobro izmešati, dodati brašno na tri puta. Zamesiti testo. Testo je malo lepljivo. Pokrijte sa providnom folijom i ostavite u frižider sat i po. Na dobro pobrašnjenu radnu površinu stavite testo, brzo premesite u dva-tri puta, rastanjite oklagijom ne manje od 1 cm... najbolje 1,5. Malom modlom vadite pogacice, slažite na tepsiju obloženu papirom za pecenje. Po želji umutite žumanjak sa par kapi ulja, premažite pogacice i pospite semenkama maka, susama..... Rernu ukljucite na 250 C, kako moja Tanja kaže, mora da bude topla rerna i ne manja temperatura, jer u pogacicama nema praška za pecivo, ni sode, pa treba da se dignu. :) Sve zavisi od rerne, ali peku se 5-7

minuta, a vi se ne odvajajte od šporeta.

Savet