

Brze pogacice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **250 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** sira

Za premaz:

- **1 jaje**

Priprema

Izgnjecite sir, dodajte margarin sobne temperature, praška za pecivo i so pa rukom mesiti da se lepo izjednaci. Dodajte brašno i nastavite mesite dok ne postane kompaktno. Ostavite prekriveno da stoji u frižideru najmanje 2 sata u frižideru, a može i preko cele noci.

Razvijte koru debljine 0,5 cm i vaditi što manjom modlom, cašica od rakije bila bi odlicna mera i slažite na pek papir ili podmazanu tepsiju margarinom. Namažite ih umucenim jajetom i ostavite ih da odstoje dok se rerna greje na 180 stepeni. Ja sam ih pekla 20 minuta, ali to može da varira i koji minut više. Poslužite dok su tople ili ih cuvajte prekrivene jer mogu da stoje i do tri dana. Ostanu fine i meke. Prijatno.

Savet