

Brze pogacice sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/4 kg brašna
- 1/4 kg margarina
- 1/4 kg belog sira (lepše je kad je stariji)
- so

Priprema

Sve zajedno se stavi u posudu, doda soli u zavisnosti od toga koliko je sir slan, (otprilike jedna kašicica), pa mesiti sve zajedno.

Kada se sve ujednaci staviti u najlon kesu i ostaviti preko noci u frižider. Sutradan testo razviti, otprilike malo deblje od pola santimetra.

Vaditi manjom modlicom, re?eti u pleh, premazati jajetom ili žumancetom i peci u vec zagrejanoj rerni na 250 stepeni. Mogu se i pripremljene zamrznuti na platou u frizu. Zamrznute staviti u kesu, pa vratiti u friz, do upotrebe.

Kada se izvade pustiti da se odmrznu, pa ih tek onda peci.

Ovaj recept se pravi uglavnom u razmeri: koliko sira, toliko i brašna i margarina)