

Pržene pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g sira
- **300** g brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- 1 jaja
- **po potrebi** soli

Priprema

U ciniju sipati sir i jaje, soli po ukusu. Promešati. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i postepeno dodavati u ciniju. Umesiti testo koje je prilično mekano. Ostaviti u frižideru pokriveno folijom oko 1h. Otkidati komadice testa oblikujući među dlanovima kuglice. Svaku kuglicu tanko razviti u dužinu (podlogu malo pobrašnjaviti) zaseći na 2-3 mesta nožem. Pržiti na ulju na jacoj vatri. Tim porumene okrenuti ih na drugu stranu. Pecene slagati na kuhinjski papir.

Savet