

## ***Upsi-dupsi pogacice :)***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **5** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 2 kašike svežeg sira
- po ukususo
- 1/4 kašice praška za pecivo

### **Priprema**

Upsi dupsi pogacice, jedva upamtih naziv, ;) ali koriste se umesto hleba, Ja sam ih jela i u slanoj i u slatkoj varijanti, a vi ako niste pravili, probajte. Uzeti dve zele u jednu žumanjca, u drugu belanjca. Belanca cvrsto izmiksati sa prstohvatom soli. Žumanjca izmiksati sa sirom (ja sam koristila Ella sir sa 0 % m.m. i koji je kremast) dodati so, prašak za pecivo. Lagano u žumanjca dodavati postepeno belanjak i špatulom laganoooo mešati da smesa bude gusta i "hrapava". Upaliti rernu na 200 stepeni da se greje. Kad stavljate tepsiju sa pogacicama, smanjiti temperatutu na 150 stepeni. Na veliku tepsiju od rerne, staviti papir za pecenje, stavljati smesu kašikom i oblikovati krugove, sa razmakom jer oni se šire. Peci do zlatne boje (kod mene su se pekli oko 20 minuta).

Koristila sam Ella sveži sir jer je on kremast.

Belanjke dobro izmiksati u cvrsti sneg.

Izmiksati žumanjke sa soli i sirom.

U žumanke dodavati belanjke postepeno i pažljivo mešati.

Na tepsiju staviti papir za pecenje, kašikom stavljati smesu i oblikovati krugove sa razmakom, jer se žire.

Malo bliže.

Peceni.

**Savet**