

Pogacice sa makom i susamom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **200 ml** ulja
- **200 ml** belog vina
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** sitnog sira

Ostalo:

- **1** jajce
- **50 g** susama
- **50 g** nemlevenog maka

Priprema

U dublju posudu staviti brašno, prašak za pecivo, ulje, vino, so i sir, izmešati i zamesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji 2 sata u frižideru. Potom testo rastanjiti oklagijom da bude debljine 1 cm. Modlicom napraviti pogacice, porezati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Premazati svaku pogacicu ulupanim jajetom i posuti makom i susamom. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 200 C. Prijatno!

Savet