

# **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** kašica cicasoli
- **1** kesica prška za pecivo
- **3** kašike sitnog sira

### **Ostalo:**

- **1** jaje
- **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 odsjavi 2 sata u frižideru. Potom testo rastanjići oklagijom da bude debljine 1 cm. Modlicom napraviti pogacice, poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati svaku pogacicu ulupanim jajetom i posuti makom i susamom. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. Prijatno!

## **Savet**