

Pogacice sa sirom (16)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 250 g sira
- 250 g masti
- 1/2 kašičice soli

Za premaz:

- 1 jajce
- 2 kašičice mleka
- za posipanje: susam, mak, cija semenke

Priprema

Zamesiti testo od brašna, masti, soli i sira. Obično se koristi švapski sir (sitni), ja koristim sir koji je ukusa švapskog, ali je u kriškama i od punomasnog mleka je. Ako je sir neslan treba staviti celu kašičicu soli. Testo će biti lepljivo i tako i treba da bude.

Vanglicu pokriti najlon folijom i ostaviti u frižider na najmanje sat ipo da odstoji.

Rashlaeno testo razvaljati oklagijom na pola cm.

Modlom ili rakijskom čašicom promera 3 cm ili kao ja cediljkom za čaj iseci okrugle pogacice. Možete i

jednostavnije iseci ih na kvadrate.

Poreati ih u pleh sa peki papirom. Premazati ih umucenim jajetom sa mlekom i posuti raznim semenkama. Ranije su se uglavnom posipale kimom, a danas je izbor mnogo veci. Pogacice ispeci na 220°C u rerni oko dvadeset minuta da porumene. Služiti tople mada su i sutradan mekane.

Savet

Ovaj recept za opstepoznate pogaice je malo drugaiji jer u njemu nema ni praska za pecivo, ni kvasca niti jajeta u testu. Zato testo mora prvo da odstoji na hladnom (najbolje zamesiti uvee) da bi pogaice narasle i utrostruile visinu, a i da bi testo kislo. Bitno je ispostovati meru: koliko brašna toliko sira i masti, neg više ili manje. Ko ne koristi mast za nju je najbolja zamena puter, a ko koristi margarin treba da doda kašiku masti zbog mekoe pogaica. Pogaice su izuzetno ukusne i meke.