

Pamuk pogacice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1,5** kašicicasoli
- **1 caša (180 ml)**jogurta
- **1 caša (180 ml)**kiselog mleka
- **5 kašike** susama
- **80 mlulja**
- **200 gsira**
- **125 gmaslaca ili margarina**
- **oko 600 gbrašna**

Za premaz:

- **1** jaje
- **malo** susama i mlevenog lana

Priprema

Umutiti jaja sa praškom za pecivo. Dodati jogurt, kiselo mleko i so. Izmešati.

Dodati susam i ulje. Ponovo sve izmešati.

Dodati sir, izmešati. Postepeno dodavati brašno i umesiti testo ne previše tvrdo ni previše mekano.

Teso razvuci u manji krug. Premazati testo polovinom ukupne kolicine maslaca ili margarina.

Presaviti krug na pola i premazati ostalom kolicinom maslaca.

Preklopiti na pola. I zaseci nožem sa svih strana testo.

Lagano oklagijom razvuci testo debljine 2 cm i modlom vaditi pogacice.

Premazati umucnim jajetom. Posuti susam i lan. Peci na 200 C oko 30 minuta. Sluziti tople pogacice uz dodatak po izboru! Prijatno!

Savet

Jako su ukusne i mekane i sutradan! Ako se odluite da koristite maslac onda e biti savršenog ukusa!