

## *Pamuk pogacice*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1,5 kašičice soli
- 1 čaša (180 ml) jogurta
- 1 čaša (180 ml) kiselog mleka
- 5 kašike susama
- 80 ml ulja
- 200 g sira
- 125 g maslaca ili margarina
- oko 600 g brašna

#### **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 odlučite da koristite maslac onda će biti savršenog ukusa!