

Pogacice sa kozijim sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kozijeg sitnog sira
- **350 g**masti
- **1 kockica**kvasca
- **3 kašičice**soli
- **1,5 dl**mleka
- **1 kg**brašna
- **1**jaja
- **malol**anenog semena za posipanje

Priprema

U mleko udrobimo kvasac, izmešamo, posolimo. Stavimo sir i mast i postepeno dodavajuci brašno umesimo testo.

Ostavimo da miruje oko sat vremena, stavimo na radnu površinu koje smo pobrasnjavili, premesimo razvucemo oklagijom na debljinu oko 1cm i vadimo modlom pogacice.

Reamo u tepsiju obložen pek papirom, premažemo razmucenim jajetom i pospemo semenjem lana ili vec po svom izboru.

Pecemo na 180C oko 20 minuta. Možemo ih služiti i tople ili kad se prohlade.

Savet

Ove pogaice se mogu i zamrznuti i pei kada zatrebaju, isto su tako lepe nema razlike.