Dacine pogacice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 cašа**jogurta
- **1 cašа**kiselog mleka
- **3 kašike**susama
- **80 ml**ulja
- **125 g**margarina
- **200 g**sitnog sira
- **550-600 g**pšenicnog brašna

Ostalo:

- **1**jaje
- **malo**susama

Priprema

Umutiti jaja sa praškom za pecivo. Dodati jogurt, kiselo mleko i so. Izmešati. Zatim umešati susam i ulje pa sir. Postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Razvuci ga u manji krug i premazati polovinom ukupne kolicine margarina. Saviti krug na pola i premazati preostalim margarinom. Saviti još na pola i zaseci testo nožem sa svih strana. Razvuci ga oklagijom (da bude debljine 2 cm) i modlom vaditi pogacice. Poredjati ih u pleh, premazati umucnim jajetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 C oko 30 minuta. Služiti tople.

Savet

Ove pogaice sam pravila po receptu koji je Danijela Žiki ovde objavila. Njene lepse izgledaju :) valjda e i moje sledei put da budu bar malo lepše :) ali ukus im je zaista fantastian..