

Pogacice sa sirom (17)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** sitnog sira
- **1 komad** kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **2 kašikice** soli
- **100 g** margarina
- **100 ml** vode
- **500 g** brašna
- **150 g** margarina
- **1** jaje

Priprema

Kvasac i šećer preliti mlakom vodom i ostaviti da nadodje. (150 g margarina staviti u frižider)

Koristiti sitan sir, ako nemate sitan može i onaj u kriškama, ali onda krišku sira izgnjecite viljuškom.

U posudu gde je kvasac dodati sir, omekšali margarin (100 g), so i postepeno dodavati brašno. Možda će trebati malo više od 500 g, a možda će biti dovoljno, zato treba dodavati postepeno, zavisi koliko je sir suv. Sitan sir je uglavnom "suvlji" od onog u kriškama.

Zamesiti testo da ne bude previše tvrdo, ali ni da se ne lepi mnogo na ruke. Ostaviti ga da naraste oko 30 minuta.

Kada je testo naraslo razviti ga u što veći krug pa uzeti margarin (150 g) iz frižidera i narendati na krupno rende

preko testa. Testo umotati u rolat pa presaviti krajeve ka unutrašnjoj strani.

Onda ga opet razviti oklagijom debljine oko 1 cm. ašom ili modlom izvaditi krugove te ih poreati u tepsiju.

Izmutiti jedno jaje pa premazati pogacice i ostaviti ih oko 15 minuta da odmor dok se greje rerna. Staviti pogacice u zagrejanu rernu oko 30 minuta.

Savet