Pogacice sa sirom

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**sitnog sira
- **25 g**kvasca
- **1 kašicica**secera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**vode
- **500 g**brašna

Za pemazivanje:

- **150 g**margarina (mrzlog lakše se renda)

Za premazivanje odgore:

- **1**jaje
- **1 kašicica**mleka

Priprema

Kvasac i šecer razmutiti u mlaku vodu sa kašicccom brašna i ostaviti da nadoe. U gotov kvasac dodati sir, omekšali margarin (100 gr), so i brašno postepeno. Zamesiti testo glatko da se ne lepi na ruke. Pokriti i ostaviti da raste oko 30 minuta.

Kada je testo naraslo razviti ga u što veci krug pa uzeti mrzli margarin (150 gr) i narendati na krupno rende preko testa. Testo umotati u rolat pa presaviti krajeve ka unutrašnjoj strani. Zatim ga opet razviti oklagijom debljine oko 1 cm. ašom ili modlom izvaditi krugove pa ih redjati u pleh obložen pek papirom. Izmutiti jedno jaje sa mlekom pa premazati pogacice i ostaviti ih oko 15 minuta dok se ugreje rerna. Staviti pogacice i peci oko 25 minuta. Prijatno!!!

Savet

Recept videla na blogu Ukusi Debeljae, Tatjana Eric Stojanovic.