

Pogacice sa sirom i kajmakom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** sitnog sira
- **250 g** kajmaka
- **100 g** masti
- **2 dl** jogurta
- **40 g** kvasca
- **3 kašikice** soli
- **oko 1 kg** brašna

Ostalo:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

U jogurt raztvorimo kvasac, dodamo sir kajmak i mast promešamo da nam se sastojci sjedine. Dodamo so, kolicina soli zavisi od slanosti sira. Postepeno dodavajuci brašno umesimo testo. Nekad nije potrebna cela kolicina brašna opet zavisi dali je sir mlad i više voden ili stari sir. Testo treba da bude srednje cvrstine ni previše mekan i previše tvrd. Ostavimo pola sata da miruje.

Površinu pobrašnavimo i oklagijom razvijemo testo na debljinu oko 2 cm i modlom vadimo pogacice.

Reano na tepsiju obložen pek papirom premažemo jajetom i pospemo susamom odtavimo da miruje 15 minuta

pre pečenja. Pecemo ba 180C oko 15 minuta dok porumene.

Savet

Pogaice i sutradan ostaju vrlo mekane. Umešeno testo može se odložiti u zamrziva i odmrznuti kad zatreba i pei.