

Pogacice sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g starijeg tvrdog sira
- 250 g pavlake
- 500 g brašna
- 5 jaja
- 1,5 šoljica mleka
- 1 pakovanje kvasca
- susam
- šećer
- so

Priprema

Rastopiti kvasac u toplom mleku sa malo soli i šećera. U brašno dodati narendani sir, pavlaku, nadošao kvasac, 4 jajeta i soli po ukusu.

Zamesiti glatko testo i razvuci u koru debljine oko 2 cm. Malom cašom ili kalupom vaditi pogacice, složiti ih u namašćen pleh, namazati žumancetom i posuti susamom.

Ovako pripremljene pogacice ostaviti da narastu, pa ih peci u zagrejanoj rerni na umerenoj temperaturi oko 20 minuta, dok ne porumene.