

Pogacice (9)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **100 g**maslaca
- **1** jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**kurkume u prahu
- **50 g**nemljevenog maka
- **1 prstohvat**bibera
- **1** belanjak

Priprema

U zdelu staviti omekšani maslac, dodati brašno i sve izmrvitи rukama, potom dodati jaje, so, kurkumu i biber. Umesiti testo. Oblikovati kuglu, umotati testo u foliju i ostaviti na hladno - frižider da odmara do 30 minuta. Radnu površinu pospite sa malo brašna. Testo rastanjiti oklagijom na 2-3 mm. Modlom vadite oblike koje želite. Rub premažite sa belanjkom koji ste malo sa viljuškom izlupali i uvaljate u mak. Slažite na pek papir. U vrucu rernu na 180 pecite dok blago ne porumene.

Savet