Pogacice i štapici sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**margarina
- **250 g**sira
- **500 g**brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašicice**ravne soli

Ostalo:

- **1**jaje
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** lan
- **po potrebi**chia

Priprema

U vanglicu staviti omekšali margarin i sjediniti sa sirom (ja sam koristila urdu) posoliti ili smanjiti so ovisi da li je ili nije sir slan. Pomešati malo brašna sa praškom za pecivo, dodati u vanglicu, izmešati pa i postepeno dodavati ostatak brašna u margarin i sir. Zamesiti testo, pokriti prožirnom folijom i staviti u frižider na sat vremena. Nakon toga testo razviti, ne suviše tanko, modlicom vaditi okrugle oblike ili štapice po želji. Premazati ih umucenim jajetom, posuti semenkama i peci da porumene.

Savet