

Pogacice sa kobasicama



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g sitnog sira
- 250 g margarina
- 250 g brašna
- 1/2 praziluka
- 200 g kobasica
- 1 jaje
- so

Priprema

Praziluk ocistiti i iseci na kockice, a kobasice iseci na kolutove.

U odgovarajucoj posudi sjediniti sitan sir, margarin i brašno, dodati malo soli (po ukusu), pa rucno umesiti. Zatim dodati praziluk i premesiti, kako bi se dobila kompaktna masa.

Umešeno testo ostaviti u frižider, da se odmori 60 minuta. Zatim ga izvaditi i istanjiti pomocu oklagije na debljinu od 1 cm. Na istanjenom testu, manjom okruglom modlom vaditi krugove. U sredinu svakog kruga utisnuti kolut kobasice, a okvir od testa premazati umucnim jajetom.

Peci u zagrejanom rerni na 250 C dok ne porumeni.

SAVET PLUS: Pogacice morate peci kratko, na visokoj temperaturi, da se testo ne bi razilazilo.