

POGAČICE SA SIROM

Sastojci:

250 g starijeg, slanijeg kravljeg sira
250 g putera
250 g brašna
1 žumance i kašičica mleka, za premazivanje

Postupak:

1. U vangli izgnječiti sir viljuškom, dosoliti ako nije slan, pa izmešati sa puterom da se dobije kompaktna masa. Prosejati brašno preko, pa varjačom umesiti testo. Testo će biti gusto i lepljivo, što je ok. Pokriti ga plastičnom folijom pa ostaviti nekoliko sati u frižideru, ili još bolje preko noći.
2. Radnu površinu posuti brašnom, izručiti testo, posuti ga sa malo brašna i sa gornje strane, pa najpre rukom a posle oklagijom rastanjiti testo. Debljina treba da bude bar 1 cm. Rakijskom čašicom ili drugom modlom vaditi pogačice i ređati na pleh obložen pek-papirom. Modlu pre svakog otiska umočiti u brašno. Preostalo testo premesiti pa i od njega vaditi pogačice ili iseći na štanglice.
3. Razmutiti jedno žumance sa kašičicom mleka, pa četkicom premazati svaku pogačicu. Peći oko 20 minuta na 180-200°C ili dok ne dobiju zlatnu boju i intenzivan miris.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2012/02/pogacice-sa-sirom.html>