

## Gizi néni pogácsája

### Hozzávalók:

a tésztához:

50 dkg liszt

25 dkg Ráma margarin

2,5 dkg élesztő

0.5 dl tej

1 pohár tejföl (175 gr)

1 db tojás

3 evőkanál étolaj

1 kiskanál só

1 kiskanál cukor

20 dkg reszelt sajt

a kenéshez:

1 db tojás

a szóráshoz:

reszelt sajt, szezámmag, hámozott tökmag,  
fenyőmag, mandula, stb.

kb. 70 db/5008 kcal, 1 db/72 kcal



### Elkészítés:

A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, majd a kevés cukros tejben felfuttatott élesztővel, a tejföllel, sóval, tojással, étolajjal reszelt sajttal összegyúrjuk. A tésztát langyos helyen kelesztjük kb. 1 órát. Ezután lisztezett deszkán kb. 2 cm vastagra kinyújtjuk, kis pogácsa szaggatóval kiszúrjuk. Tetejüket a felvert tojással megkenjük, és tetszés szerint a magokkal és/vagy a reszelt sajttal megszórjuk. Légkeveréses sütőben 180°-on, kb. 15-20 perc alatt aranysárgára sütjük.