

Pogačice sa kremom od sira, suvim vratom i džemom od bundeve

Testo

350 g brašna
¼ kašičice krupne morske soli
1 kašičica praška za pecivo
85 g margarina s maslacem
3 kašike šećera
175 ml mleka
1 štapić burbon vanile
1 limun
100 g suvog grožđa

Za posipanje

50 g brašna

Za premazivanje

1 jaje

Krem od sira

150 g kisele pavlake
50 ml neutralne pavlake

Za serviranje

200 g krema od sira
100 g rustik suvog vrata
50 g džema od bundeve
50 g kandirane bundeve sa ruzmarinom

Način pripreme

U brašno dodati suve sastojke za testo, a zatim omekšali margarin. Mesiti dok se ne dobiju sitne mrvice. U pripremljenu masu dodati mlako mleko, štapić od vanile i sok od limuna. Umesiti glatko testo, pa dodati i suvo grožđe. Pobrašnjaviti radnu površinu, pa razvući pripremljeno testo, debljine 2 cm. Odgovarajuću čašu umočiti u brašno, pa auštehovati testo. Pogačice poređati na pleh i premazati umućenim jajetom. Peći na 200°C 10 minuta. Ohlađene pogačice servirati sa kremom od sira, suvim vratom, džemom od bundeve i kandiranom bundevom. Krem od sira pripremiti ranije, tako što se kisela i neutralna pavlaka pomeša i ostavi da odstoji neko vreme, a zatim se dobro ulupa i umutiti.