

# Pogácsa

| szezámmaggal |

családi recepttár

## sós süti

### Hozzávalók:

45 dkg liszt  
25 dkg margarin  
2 dl tejföl  
1 kk só  
1 db tojás  
10 dkg reszelt sajt  
5 ek szezámmag

### Elkészítés:

- ▶ A margarint a liszttel elmorzsoljuk, majd a sóval és a tejföllel összeállítjuk és fél napra a hűtőszekrénybe tesszük.
- ▶ Pihentetés után ujjnyi vastagra nyújtjuk és így szaggatjuk ki.
- ▶ Megkenjük tojással, majd megszórjuk sajttal és szezámmaggal.
- ▶ Elektromos sütőben 200 °C-on sütjük.

