



## Погачици со рузмарин и пармезан

Погачиците се традиционално Англиски и во нив се ужива слатки со џем и крем, но на овој рецепт му даваме Италијански шмек и користиме рузмарин и пармезан. Овие мали погачици се прават толку брзо и лесно.



### Состојки:

- 340 грама брашно
- 2 супени лажици прашок за пециво
- Малку сол
- 55 грама путер
- 30 грама пармезан
- 1 врзопче рузмарин
- 150 милилитри млеко

### Чекор 1

Земете врзопче рузмарин и скинете ги ливчињата од гранчињата. потоа ситно исечкајте ги.

### Чекор 2

Земете длабок сад и во него измешајте ги брашното, прашокот за пециво и солта. А потоа ставете и путер и почнете со рацете да ги месите додека да се спојат сите елементи.

### Чекор 3

Во садот ставете ги рузмаринот, пармезанот, а потоа и млекото за да добиете меко тесто.

Измешајте го со дрвена лажица, превртете го на маса и нежно месете кратко време.

### Чекор 4

Попрскајте го со брашно и измесете го со сукалка до дебелина од околу два ипол сантиметри.

Земете тркалезен калап и со него исечете погачици од тестото.

Извадете ги погачиците, а потоа повторно размесете го преостанатото тесто и измесете го со сукалка за да добиете уште погачици.

Повторувајте ја постапката додека да го потрошите тестото.

Од овој рецепт би требало да добиете 8 до 9 погачици.



### Чекор 5

Пред да ги ставите погачиците да се печат, премачкајте ги со млеко во кое има изматена жолчка и одозгора ставете уште малку пармезан, а потоа ставете ги во рерна загреана на температура од 200 степени околу 10 до 12 минути.

При печењето погачиците ќе станат приближно двојно поголеми.

### Чекор 6

Време е за сервирање: Сервирајте ги за пријателите на чинија со малку путер. Не чекајте, сервирајте ги топли - тогаш се најдобри.

### Совет

И, тоа е тоа. Брза, вкусна и едноставна идеја за рецепт за која можете да ги менувате и вкусовите - овој рецепт лесно може да се претвори во слатка послатица со користење шеќер наместо рузмарин и пармезан.

### Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)