

JAGODNE POGAČE



Za pogače:

- 250 g moke + za posip delovne površine
- 50 g sladkorja
- 1 čajna žlička soli
- 2 čajni žlički pecilnega praška
- 50 g masla (narezanega na koščke)
- 150 ml sirotke
- 1 jajce

Za nadev:

- 200 g jagod
- 150 ml hladne sladke smetane
- 150 g kefirjevega sira (dobro odcejen)
- 40 g vanilijevega sladkorja
- 1 kozarec jagodne marmelade

Priprava jagodnih pogač

Pečico segrejemo na 200 °C. Na pekač položimo peki papir.

V skledi zmešamo moko, sladkor, sol in pecilni prašek. Dodamo maslo in gnetemo s prsti, da dobimo grudasto testo. Nato dodamo sirotko in hitro zgnetemo v mehko in gladko testo. Testo razvlečemo po delovni površini posipani z moko na debelino testa približno 2 cm. Z modelčkom za piškote iz testa izrežemo kroge. Položimo jih na ploščo za pečenje in jih premažemo s stepenim jajcem.

Pečemo na srednjem nivoju pečice 15 minut, da pogače narastejo in se obarvajo zlato rjave barve. Vzamemo iz pečice in počakamo, da se ohladi.

Jagode operemo in jim odstranimo stebila ter lističe. Smetano in vanilijev sladkor nežno stepemo in ji primešamo sveži sir. Pogače napolnimo z marmelado, kremo in na koncu z jagodami narezanimi na koščke.

Sadje lahko izbiramo glede na sezono. Pogače so okusne tudi z malinami, robidami, ananasom, mangom, pomarančami ...

Avtorica recepta: Marie-Claire Frederic

Več receptov s siri najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)