

## Sós, vajas pogácsa / tejmentes/

### Hozzávalók:

- 50dkg Mester kelt tészta liszt
- 25dkg Waja margarin
- teáskanál só
- mokkás kanál cukor
- 2,5 dkg élesztő
- 3,5-4 dl rizs krém
- 1 evő , vagy teás kanál citromlé vagy ecet
- tetejére növényi reszelt sajt

### Elkészítése:

A hozzávalókból elkészítjük a rétestészta keménységű tésztát. Másfél ujjnyi vastagra nyújtjuk,tetejét bevagdossuk kis pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk,tetejét tojással megkenjük reszelt sajttal megszórjuk. Tepsin megkelesztjük és 200-220C-on megsütjük.  
(A rizskrémből annyi kell bele hogy jó állagú legyen)