

# Medvehagymás pogácsa

## Hozzávalók:

- 500 g Mester Süteményliszt
- 2 tojássárgája
- 200 g margarin
- 1 teáskanál só
- 1 mokkáskanál cukor
- 25 g élesztő
- tejföl 1-2 dl / vagy rizs krém vagy akár víz is lehet vagy növényi tej/
- medvehagyma apróra vágva

## Elkészítése:

A hozzávalókból elkészítjük a rétestésztá keménységű tésztát. A medvehagymát felaprítjuk, és a tésztába keverjük. Elnyújtjuk, és pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk, tetejét bevagdossuk, kis pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk. Tepsin megkelesztjük és 200-220°C-on megsütjük.

Egyszerűbb, ha a tésztába belekeverjük az aprított hagymát.

