

Pogacice sa cvarcima (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevenih cvaraka
- **350 g** brašna
- **1 dl** mleka
- **20 g** kvasca
- 2 žumanceta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli
- **malobibera**

Za premazivanje:

- **1 jaje**

Priprema

Kvasac izmrviti u mlako mleko i ostaviti da nadoe. Brašno pomešati sa mlevenim cvarcima, dodati kvasac, žumanca, pavlaku, posoliti, pobiberiti, pa zamesiti testo. Dobro izraditi da se dobije glatko testo. Rastanjiti, presaviti, pustiti da se odmara 30 minuta. To ponoviti 3 puta. Zatim testo rastanjiti na debljinu od 2 santimetra i iseci na kocke ili vaditi modlom željene oblike. Premazati jajetom i peci dok ne dobije lepu rumenu boju.

Savet