

Pogacice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kvasac
- 3 dlmleka
- 1 dl vode
- 700 g brašna
- 1 kašicica soli
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 125 g margarina
- 300 g mlevenih cvraka

Priprema

Kvasac pomešati sa kašicom šećera u maloj vodi i ostaviti da nadoe.

Ostatak brašna pomešati sa praškom za pecivo. Dodati nadošao kvasac, celo jaje, žumance, mleko, so, margarin i mlevene cvarke. Umestiti testo te ostaviti da odmori 30 minuta.

Testo premesiti, razviti na debljinu od 1 cm te srednjom modlom vaditi pogacice.

Svaku pogacicu premazati preostalim belancetom i odgore posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet