

## ***Pogacice sa cvarcima (4)***



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **500 g** brašna
- **1,5 - 2 dl** mleka
- **1** kvasac
- **1** jaje
- **so**

#### **Premazivanje:**

- **250 g** margarina
- **400 g** mlevenih cvaraka
- **1** jaje

### **Priprema**

Rastopiti kvasac u malo mlakog mleka. U dublju posudu pomešati brašno, so, umuceno jaje, rastopljeni kvasac i sve zamesiti sa mlakim mlekom da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom da testo naraste. Potom testo izruciti na radnu površinu, premesiti, oklagijom rastanjiti, pa premazati sa malo margarina i posuti cvarcima. Testo sklopiti kao knjigu i ostaviti u frižideru da odmara 15-20 minuta. Postupak premazivanja ponoviti još tri puta. Kada je postupak premazivanja završen testo rastanjiti, vaditi okruglom modlom velicine caše, krugove, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci pogacice dok ne porumene.

**Savet**