

## ***Bakine pogacice sa cvarcima***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **1 dl** ulja
- **2** jajeta
- **3 dl** mlakog mleka

#### **Za fil:**

- **500 g** samlevenih cvaraka

### **Priprema**

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šecer i ostaviti na toplom da nadoe. Za to vreme u posudi za mešenje sjediniti polovinu brašna, so, ulje i jaja pa dodati nadošao kvasac. Promešati i postepeno dodavati preostalo brašno, pa umesiti glatko testo (ako je potrebno, dodati malo mlake vode). Testo pokriti pamucnom krpom i ostaviti na toplom da naraste, oko 45 minuta.

Dok testo narasta, samleti cvarke na mašini za mlevenje mesa. Podeliti fil na 3 dela.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu površinu i razviti, a zatim premazati trecinom cvaraka.

Preklopiti od dole na gore, kao što je prikazano na slici.

Zatim preklopiti u suprotnom smeru.

Na kraju urolati testo i ostaviti ga da odmori 20 minuta.

Nakon toga opet razviti testo, premazati ga drugom trećinom cvaraka, ponoviti sva preklapanja i opet ga ostaviti da odmori. Nakon ovog odmaranja, ponoviti sve još jednom (ukupno 3 puta treba premazivati testo cvarcima). Zatim razviti testo i okruglom modlom vaditi pogacice.

Reati pogacice u podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni.

## **Savet**

Najlepše su dok su vrue. :)