

Brze pogacice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za pogacice:

- **1 kockicakvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **3 dl mleka**
- **1 dl vode**
- **700 g brašna**
- **2 kašice soli**
- **1 prašak za pecivo**
- **2 jajeta**
- **125 g margarina**
- **300 g mlevenih cvaraka**
- **po želji sam**

Priprema

U mlakoj vodi izmrviti kvasac, dodati kašicicu šecera i ostaviti na topлом da nadoe. Polovinu brašna pomešati sa praškom za pecivo, dodati celo jaje i žumance, so, mlako mleko, margarin i nadošao kvasac. Dodati cvarke i uz postepeno dodavanje preostalog brašna umesiti glatko testo. Ostaviti testo da odmara oko 45 minuta na topłom.

Naraslo testo premesiti i razviti na pobrąśnionej powrśni na debljinu od 1 cm (ja sam podelila testo na 2 dela, da mi bude lakše za razvijanje).

Okrugłom modłłom vaditi pogacice.

Reati pogacice u pleh koji nije potrebno premazivati. Viljuškom umutiti preostalo belance i premazati pogacice. Po želji ih posuti susamom pa peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

Pogaice su meke i narednog dana i nisu jako masne.