

Pogacice sa cvarcima (10)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kvasac
- **800** gbrašna
- **300** mlmleka
- **1** kašikašecera
- **1** kašikasoli
- **50** mlulja
- **2** jajeta
- **1** kašikaputera (ili masti)
- **300** gcvaraka

Priprema

U toplo mleko razmutiti secer i kvasac, ostaviti da odstoji. Dodati ga u polovinu brasna,zatim dodati jaja,so, ulje ne celo,ostaviti malo.Dodati ostatak brasna i umestiti glatko testo,premazati ga sa malo ulja i ostaviti na 30 min.da odstoji.

Samleti cvarke i mast u secku. Testo razvuci u pravougaonik na debljinu 5 mm. Premazati 1/3 testa sa 1/4 smese od cvaraka. Testo preklopiti na trecinu, ostaviti da odstoji malo. Ponoviti jos tri puta.

Razvuci testo debljine 1 cm. Vaditi pogacice casom. Peci ih na 220 C oko 20 minuta.

Savet