

# **Pogacice sa cvarcima (14)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgbrašna**
- **1 kockakvasca**
- **2 dlmleka**
- **5 dlvode**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**

### **Nadev:**

- **300 gmlevenih cvaraka**
- **po ukususoli**
- **2 kašikemasti**
- **1 cašapavlake**

## **Priprema**

Mleko smlaciti, pa mu dodati izmrvljen kvasac i kašicicu šecera. Ostaviti da fermentiše. Zatim dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti da naraste. Zatim na pobrašnjenoj površini testo razviti na prst debljine i premazati cvarcima u koje smo umešali pavlaku, mast i so po ukusu.

Testo preklopiti sa jedne strane.

Zatim sa druge strane...

I na kraju sa jednog i drugog kraja.

Pokriti i ostaviti da odmara 15 minuta. Nakon toga testo ponovo razviti i preklapati, ukupno tri puta. Zatim razviti na debljinu prsta, pa po vrhu blago zaseci nožem da se dobiju kockice.

Modlicom vaditi pogacice i slagati u pleh obložen papirom za pecenje.

Rernu zagrejati na 220 stepeni i peci dok ne porumene.

### **Savet**