

## **Pogacice sa cvarcima (15)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **300 g**cvaraka sitno iseckanih
- **2 dl**mleka
- **1 kesica**suvog kvasca
- 2jajeta
- **po potrebitoli**
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašikamasti**
- **po potrebitivode**

### **Priprema**

Sitno iseckane cvarke (ja sam to radio u blenderu) izmešati sa brašnom i malo soli ako cvarci nisu dovoljno slani.

Kada nadoe kvasac koji je razmucen u mlako mleko sa šecerom sipati u sredinu brašna pa dodati dva cela jajeta.

Zamesiti mekše testo sa dodavanjem mlake vode pa ostaviti da uskisne 30 minuta. Takvo testo premesiti, podeliti na 3 jukve i razviti oklagijom što tanje. Reati jedno preko drugog i svako premazati sa otopljenom mašcu odozgo pa i gornji red.

Pogacice vaditi cašom i reati u tanko podmazan i posut brašnom pleh. Zagrejati rernu na 250 stepeni pa staviti pleh sa pogacicam u nju i odmah smanjiti na 180 stepeni. Peci oko 20 minuta.

Ako imate unuke ili malu decu možete ih zaposliti da vam pomazu u pravljenu pogacicama sa modlicama u cemu ce uživati i mnogo slae jesti.

## **Savet**

Tako se spremaju buduci kuvari ili pekari.