

Pogacice sa cvarcima (17)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gražanog brašna
- **100** gbelog brašna
- **50** gjecmenog brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **180** gmlevenih cvaraka
- biber
- **40** gsvinjske masti
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **3-4 kašike** kisele vode

Ostalo:

- **2 kašike** semenki - susam, lan, suncokret

Priprema

Pomešati sve tri vrste brašna, dodati so, prašak za pecivo, jaje, mast sobne temperature, kiselu vodu i umešati samlevene cvarke. Zamesiti testo koje se neće lepiti za radnu površinu, dakle po potrebi dodajte još malo brašna. Razvuci testo na pola cm debljine i modlom vaditi željeni oblik. Poreati pogacice u pleh i premazati vodom i posuti sa semenkama. Peci na 200 stepeni oko 20-ak minuta.

Savet