

## **Pogacice sa cvarcima (18)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **2**jajeta
- **malosoli** i bibera
- **500 ml**mlakog mleka
- **300 g**samlevenih cvaraka
- **1**jaje
- **1**kesicakima

### **Priprema**

Kvasac i šefer razmuciti sa malo mlakog mleka i ostaviti da nadoe. U ciniju staviti brašno, jaja, so, biber i razmucen kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti da se udvostruci. Oklagijom razviti testo na tanji list i premazati samlevenim cvarcima. Preklopiti sa svih strana i ostaviti 10 minuta da se testo odmara. Postupak ponoviti 2 puta. Zatim razviti testo i modlicom vaditi pogacice. Poreati ih u pripremljenu tepsiju i premazati svaku umucenim jajetom i posuti kimom. Staviti da se peku u zagrejanu rernu na 200\*C, oko pola sata.

### **Savet**