Pogacice sa cvarcima (21)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**mleka
- **50 ml**vode
- **2**jajeta
- **100 g**margarina
- **malo**kima
- **malo**susama
- **200 g**cvaraka
- **1/2 kocke**kvasca

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i šecer da nadou. U brašno pomešati mleko, so, pola praška za pecivo, jedno jaje i jedno žumance i margarin i cvarke. Dodati kvasac i umesiti srednje meko testo. Ostaviti da odstoji 30 minuta. Razvuci testo debljine jedan cm i premazati razmucenim belancetom. Vaditi okruglom modlom staviti u pleh posuti (kimom, susamom) po želji... i peci pola sata na 180 stepeni.

Savet

Uživajte!