Pogacice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**kvasac
- **3 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **700 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **2**jajeta
- **1**prašak za pecivo
- **125 g**margarina
- **300 g**mlevenih cvaraka

Priprema

Kvasac pomešati sa kašicicom šecera u malkoj vodi i ostaviti da nadoe.

Ostatak brašna pomešati sa praškom za pecivo. Dodati nadošao kvasac, celo jaje, žumance, mleko, so margarin i mlevene cvarke. Umestiti testo te ostaviti da odmori 30 minuta.

Testo premesiti, razviti na debljinu od 1 cm te srednjom modlom vaditi pogacice.

Svaku pogacicu premazati preostalim belancetom i odgore posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet