

Pogacice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pogacice:

- **1/2 kg** brašna
- **1** žumance
- **1** kvasac
- **malosoli**
- **malositnog** bibera
- **po potrebi** mleka
- **250 g** mlevenih cvaraka

Za posipanje:

- **1** šaka susama

Priprema

Kvasac staviti u mleko, dodati malo šećera i ostaviti da nadoe.

Sipati zatim kvasac u brašno, dodati žumance, malo soli, malo sitnog bibera i mleko. Dobro izlupati testo, razviti ga i premazati ga cvarcima.

Zatim testo presaviti kao knjigu i ostaviti 10 minuta da odmori. Zatim isti postupak ponoviti 3 puta a nakon toga razviti testo debljine prsta, iseci ga na kocke i staviti u pleh.

Svaku kocku premazati jajetom, posoliti i posuti susamom. Peci ih na 200 stepeni.

Savet