

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 potrebimleka**
- **250 gm**levenih cvaraka

Za posipanje:

- **1 šakasusama**

Priprema

Kvasac staviti u mleko, dodati malo šecera 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