

Brze pogacice sa cvarcima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za pogacice:

- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **3 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **700 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1** prašak za pecivo
- **2** jajeta
- **125 g** margarina
- **300 g** mlevenih cvaraka
- **po želji** susam

Priprema

U mlakoj vodi izmrviti kvasac, dodati kašičicu šecera i ostaviti na toplom da nadože. Polovinu brašna pomešati sa praškom za pecivo, dodati celo jaje i žumance, so, mlako mleko, margarin i nadošao kvasac. Dodati cvarke i uz postepeno dodavanje preostalog brašna umesiti glatko testo. Ostaviti testo da odmara oko 45 minuta na toplom.

Naraslo testo premesiti i razviti na pobrašnjennoj površini na debljinu od 1 cm (ja sam podelila testo na 2 dela, da mi bude lakše za razvijanje).

Okruglom modlom vaditi pogacice.

Reži pogačice u pleh koji nije potrebno premazivati. Viljuškom umutiti preostalo belance i premazati pogačice. Po želji ih posuti susamom pa peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

Pogačice su meke i narednog dana i nisu jako masne.