

Pogacice sa cvarcima (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pogacice:

- **1 šoljica** mlakog mleka
- **1 šoljica** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **250 g** masti ili margarina
- **2** jajeta
- **300 g** samlevenih cvaraka
- **1 kg** brašna

Priprema

U posudu u kojoj ćemo mesiti testo pomešati mleko i vodu, dodati 3 kašike šećera i u to izdrobiti kocku kvasca. Kada naraste dodati 2 jajeta, mast i kašičicu soli i sa brašnom umesiti meko testo. Ostaviti da naraste oko 1 sat. Razvuci testo debljine 1 cm i posuti ga samlevenim cvarcima, preklopiti sa svih strana i ostaviti da odstoji još pola sata. Razvuci testo ponovo na debljinu od 1 cm, časom vaditi pogacice i režati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti ih da narastu još pola sata i peći na temperaturi od 200 stepeni.

Savet