

Pogacice sa cvarcima (6)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pogacice;

- **500 ml**toplog mleka
- **1 paketicka**vasca
- **1 kašicica**soli
- **2 kašice**šecera
- 2 jajeta
- **1 kg**brašna
- **300 g**levenih cvaraka

Priprema

U topлом млеку ставити квасац и шећер и оставити 5-10 минута. У ванглици сипати део брашна, со и јуманца па додати млеко са квасцем и замесити глатко тесто. Оставити да тесто одмори 20 минута. Потом га премесити и поделити на лоптице величине деције песнице. Сваку лоптицу растанити посuti cvarcima па преко ње ставити другу растанђену лоптицу и њу посuti cvarcima и тако док се не утроши тесто. Оnda takvu koru rastaniti na 2 cm i modlicom vaditi pogacice. Peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Voditi racuna da se pogacice ne prepeku. Gotove pogacice staviti u tepsiјu i uviti odmah u najlon kesu i ostaviti da još omekešaju.

Savet