

Pogacice sa cvarcima (6)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pogacice;

- **500 ml** toplog mleka
- **1** paketickvasca
- **1 kašicica** soli
- **2 kašicice** šecera
- **2** jajeta
- **1 kg** brašna
- **300 g** mlevenih cvaraka

Priprema

U toplom mleku staviti kvasac i šećer i ostaviti 5-10 minuta. U vanglici sipati deo brašna, so i žumanca pa dodati mleko sa kvascem i zamesiti glatko testo. Ostaviti da testo odmori 20 minuta. Potom ga premesiti i podeliti na loptice velicine decije pesnice. Svaku lopticu rastaniti posuti cvarcima pa preko nje staviti drugu rastanjenu lopticu i nju posuti cvarcima i tako dok se ne utroši testo. Onda 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 tepsiju i uviti odmah u najlon kesu i ostaviti da još omekšaju.

Savet