

Pogacice sa cvarcima (7)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pogacice:

- **40 g** svežeg kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **500 ml** Moja Kravica mleka
- **1 kg** brašna tip 400
- **1 kašičica** soli
- **4** žumanca
- **400 g** cvaraka sitno iseckanih ili samlevenih
- **4 supene kašike** svinjske masti

Priprema

Kvasac sa kašicom šećera rastopiti u 100ml mlakog mleka. Ostaviti na toplom.

Nadošli kvasac dodati u brašno. Zatim dodati ostatak mleka i kašičicu soli.

Zatim u prethodnu smesu dodati žumanca i mleko i ostatak brašna. Svinjsku mast takoe umešati u smesu.

U sjedinjenu smesu dodati samlevene cvarke.

Sjediniti testo rukom da se dobije ujednacena smesa.

Razvuci testo na pobrašnjennoj podlozi oklagijom. ašicom vaditi krugove i reati u podmazan pleh. Peci dok ne

porumene u unapred zagrejanoj rerni, oko 30 minuta na 200 C. Prijatno.

Savet