

Bakine pogacice sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **300 ml** mleka
- 2 žumanca
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašika** masti
- 1 jaje (za premazivanje)
- **300 g** samlevenih cvaraka

Priprema

U 150 ml mleka dodati kašičicu šećera i suvi kvasac. Pomešati sve zajedno i ostaviti da nadoe kvasac. U posudu staviti brašno, mlevene cvarke, žumanca i nadošli kvasac. Zamesiti testo dodavajući preostalo toplo mleko. Kada se zamesi testo, prekriti ga krpom i ostaviti na 30 minuta da nadoe. Razvaljati testo oklagijom (oko 1-2cm), pa premazati mašću. Razvijeno testo saviti na pola, pa još jednom na pola. Ostaviti savijeno testo da nadoe ponovo jedno 30 minuta. Razviti testo ponovo, pa ga premazati mašću. Neka testo ostoji ponovo 30 minuta. Razvuci testo oklagijom ponovo, i šoljicom rezati pogacice. Pogacice premazati jajetom, i peci u rerni 180-200 C jedno 20-25 minuta.

Savet

Duplirala sam recept, kako bih dobila više pogaica. Ove pogaice baka mi je spremala kada sam bila mala, i bile su moje omiljeno jelo. :) Nadam se da e vas vratiti u detinjstvo, kao što su vratile mene.