

Pogacice sa cvarcima (9)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 g** cvaraka
- **2+1** žumance
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1,5 dl** belog vina
- **100 g** masti

Priprema

čvarke sitno naseckati. Kvasac izmrviti u malo mleka i šećera i ostaviti da nadođe. U dublju činiju staviti cvarke, 2 žumanceta, kvasac, so i vino, i zamesiti testo s brašnom. Po potrebi možda će trebati malo više brašna. Dobro izraditi testo i ostaviti da se odmara 30 minuta, na sobnoj temperaturi. Rastanjiti testo oklagijom na 1 cm i premazati hladnom mašću u tankom sloju (mast malo izradite viljuškom pošto je kruta kad je hladna) i testo preklopiti kao knjigu. Prvo jednim delom do pola, a onda s drugom polovinom preko toga. Opet ostaviti da se odmara 30 minuta. Ponoviti postupak još 2 puta uz odmaranje. Razviti testo ponovo oklagijom na pobrašnjennoj radnoj površini i vaditi pogacice okruglim kalupom. Poslagati ih u pleh preko papira za pečenje i premazati 1 razmucenim žumancetom. Peci na 200 C, oko 25 minuta.

Savet