

Pogacice sa cvarcima (10)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kvasac
- **800 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1 kašika** putera (ili masti)
- **300 g** cvaraka

Priprema

U toplo mleko razmutiti secer i kvasac, ostaviti da odstoji. Dodati ga u polovinu brasna, zatim dodati jaja, so, ulje ne celo, ostaviti malo. Dodati ostatak brasna i umestiti glatko testo, premazati ga sa malo ulja i ostaviti na 30 min. da odstoji.

Samleti cvarke i mast u secku. Testo razvuci u pravougaonik na debljinu 5 mm. Premazati 1/3 testa sa 1/4 smese od cvaraka. Testo preklopiti na trecinu, ostaviti da odstoji malo. Ponoviti jos tri puta.

Razvuci testo debljine 1 cm. Vaditi pogacice casom. Peci ih na 220 C oko 20 minuta.

Savet