Pogacice sa cvarcima (13)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**graženog brašna
- **100 g**heljdinog brašna
- **100 g**speltinog brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **1/2 kašicice**soli
- **150 g**samlevenih cvaraka
- **4 kašike**kisele pavlake
- **1** jaje
- **1,2 dl**tople vode
- **1 kašicica**svinjske masti
- biber

Ostalo:

- **1**žumance
- semenke

Priprema

Pomešati brašna i dodati prašak za pecivo, sodu i so. Dodati ostale sastojke i sve zamesiti u smesu koja se nece lepiti za radnu površinu. Ukoliko je suva dodajte još vode ili ako se lepi dodajte još malo speltinog brašna. Rastanjiti na 1 cm debljine i iseci na kocke. Poreati u pleh i premazati umucenim žumancetom. Posuti semenkama po želji. Peci oko 20-tak minuta na 200 stepeni. Testo se ne odmara pošto nije sa kvascem, pece se

odmah.

Savet