

Pogacice sa cvarcima (15)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **300 g** cvarakasitno iseckanih
- **2 d** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2** jajeta
- **po potrebi** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** masti
- **po potrebi** vode

Priprema

Sitno iseckane cvarke (ja sam to radio u blenderu) izmešati sa brašnom i malo soli ako cvarci nisu dovoljno slani.

Kada nadoe kvasac koji je razmucen u mlako mleko sa šećerom sipati u sredinu brašna pa dodati dva cela jajeta.

Zamesiti mekše testo sa dodavanjem mlake vode pa ostaviti da uskisne 30 minuta. Takvo testo premesiti, podeliti na 3 jukve i razviti oklagijom što tanje. Reati jedno preko drugog i svako premazati sa otopljenom mašću odozgo pa i gornji red.

Pogacice vaditi cašom i reati u tanko podmazan i posut brašnom pleh. Zagrejati rernu na 250 stepeni pa staviti pleh sa pogacicam u nju i odmah smanjiti na 180 stepeni. Peci oko 20 minuta.

Ako imate unuke ili malu decu možete ih zaposliti da vam pomazu u pravljenju pogacicama sa modlicama u cemu ce uživati i mnogo slae jesti.

Savet

Tako se spremaju buduci kuvari ili pekari.