

## **Pogacice s cvarcima**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **100 ml**mleka
- **250 g**varaka
- **40 g**kvasca
- **3**žumanceta
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 kašicicesoli**

#### **Za premazivanje:**

- **1 kašikasvinjske masti**
- **1**žumance
- **4 kašikemleka**

### **Priprema**

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer i 1 kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Ostatak brašna usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, mlevene cvarke, žumanca, posoliti te umesiti glatko testo i ostaviti da nadoe. Potom testo rastanjiti. Kašiku masti razmutiti i premazati testo, presaviti sve cetiri strane (kao knjigu) i ostaviti da odstoji 10 minuta. Testo rastanjiti, okruglom modlom vaditi pogacice, reati ih u pleh obložen pek-papirom. Žumance razmutiti sa 2 kašike mleka, premazati svaku pogacicu i ostaviti da odstoje još 10 minuta. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Gotove pogacice, još dok su vrue, premazati mlekom (2 kašike koje su preostale).

**Savet**