

Pogacice s cvarcima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **100 ml** mleka
- **250 g** cvaraka
- **40 g** kvasca
- **3** žumanceta
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli

Za premazivanje:

- **1 kašika** svinjske masti
- **1** žumance
- **4 kašike** mleka

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šećer i 1 kašiku brašna i ostaviti da nadože. Ostatak brašna usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, mlevene cvarke, žumanca, posoliti te umesiti glatko testo i ostaviti da nadože. Potom testo rastanjiti. Kašiku masti razmutiti i premazati testo, presaviti sve četiri strane (kao knjigu) i ostaviti da odstoje 10 minuta. Testo rastanjiti, okruglom modlom vaditi pogacice, režati 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 vruće, premazati mlekom (2 kašike koje su preostale).

Savet