Pogacice sa cvarcima (17)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**ražanog brašna
- **100 g**belog brašna
- **50 g**jecmenog brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **180 g**mlevenih cvaraka
- biber
- **40 g**svinjske masti
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1**jaje
- **3-4 kašike**kisele vode

Ostalo:

- **2 kašike**semenki - susam, lan, suncokret

Priprema

Pomešati sve tri vrste brašna, dodati so, prašak za pecivo, jaje, mast sobne temperature, kiselu vodu i umešati samlevene cvarke. Zamesiti testo koje se nece lepiti za radnu površinu, dakle po potrebi dodajte još malo brašna. Razvuci testo na pola cm debljine i modlom vaditi željeni oblik. Poreati pogacice u pleh i premazati vodom i posuti sa semenkama. Peci na 200 stepeni oko 20-ak minuta.

Savet