

Pogacice sa cvarcima (18)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2** jajeta
- **malosoli** i bibera
- **500 ml** mlakog mleka
- **300 g** samlevenih cvaraka
- **1** jaje
- **1 kesica** kima

Priprema

Kvasac i šećer razmutiti sa malo mlakog mleka i ostaviti da nadođe. U činiju staviti brašno, jaja, so, biber i razmucen kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti da se udvostruci. Oklagijom razviti testo na tanji list i premazati samlevenim cvarcima. Preklopiti sa svih strana i ostaviti 10 minuta da se testo odmara. Postupak ponoviti 2 puta. Zatim razviti testo i modlicom vaditi pogacice. Poređati ih u pripremljenu tepsiju i premazati svaku umucenim jajetom i posuti kimom. Staviti da se peku u zagrejanu rernu na 200°C, oko pola sata.

Savet