

Pogacice sa cvarcima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 1/2 l mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 kašika šecera
- 2 kašicice soli
- 2 jajeta
- 300 g mlevenih cvaraka
- susam
- biber
- so

Priprema

U toplo mleko stavite šecer i kvasac i ostavite da nadože. Brašno sipajte u vanglicu, napravite udubljenje i u njega sipajte mleko sa kvascem i 2 kašicice soli. Razmutite žumanca, pa i njih stavite u brašno i zamesite testo. Pokrijte krpom i ostavite da kisne 20 minuta.

Premesite testo, istresite na brašnom posutu radnu površinu i rasklagijajte da bude 0,5 cm debljina testa. Mlevene cvarke posolite i pobiberite i nanesite ravnomerno na celu površinu testa. Preklopite sa svih strana i ostavite da odmori par minuta. Ponovite isti postupak, stim što nepremazujete cvarcima, i ostavite da odmori.

Rasklagijajte da bude debljine kao i prethodni put i modlom vadite pogacice. Režajte ih u podmazan i brašnom posut pleh. Od preostalog testa, oblikujte jufku, rasklagijajte i vadite pogacice. Postupak ponavljajte dok ima testa. Pogacice premažite belancem i pospite susamom.

Zagrejte rernu na 200 stepeni i pecite dok ne porumene.