

Pogacice sa cvarcima (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kockakvasca
- **400 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašicice**soli
- **300 g**integralnog brašna
- **400 g**belog brašna

Za premazivanje:

- **150 g**margarina
- **200 g**cvaraka

Priprema

U mlako mleko staviti šećer, kocku kvasca i nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom pa ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti integralno brašno, so, isipati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesiti glatko testo.

Testo odmah podelite na 6 loptica. Svaku razviti oklagijom i premazati otopljenim margarinom. Reati jednu na drugu. Od svih 6 loptica razviti veliki krug što tanje. Premazati koru margarinom pa posuti seckanim cvarcima.

Zaviti u rolnu ili rolat pa preklopiti jedan kraj ka drugom. Ostaviti 15 minuta da miruje testo. Okrenuti ga naopako pa oklagijom razviti koru debljine 1 cm. Seci kvadtare 2x2 cm.

Poreati u pleh sa blagim razmakom. Pokriti ih i ostaviti 30 minuta da krenu.

Peci na 200 C oko 10 minuta. Prijatno!

Savet