

## ***Pogacice sa cvarcima (24)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **750** gbrašna za kisela testa
- 3jajeta
- **1 dl** ulja
- **1 nepuna kašika**soli
- **1 ravna kašika**šecera
- **3 dl**mleka
- **1 kockica**kvasca

#### **Za nadev:**

- **300** gcvaraka
- **1/2** cašekisele pavlake
- **ili 3 kašike**domace masti
- **malobibera**

### **Priprema**

U toplo mleko i šecer rastopiti kvasac i ostaviti da nadoe. Za to vreme prosejati brašno umešati so. Sipati ulje, jaja i nadošli kvasac. Umesiti testo i ostaviti ga da naraste.

Usitniti cvarke u blenderu pa u njih umešati pavlaku ili mast i biber. Masa treba da je maziva.

Narašlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu pa ga posuti sa malo brašna. Razvuci testo oklagijom (bez

premesivanja) što tanje u oblik pravougaonika. Premazati ga masom od cvaraka. Tockicom za secenje testo podeliti na 8 manjih pravougaonika i reati jedan na drugi tako što su uvek cvarci gore, a osmim poklopiti tako da je testo gore.

Oklagijom polako razvuci testo na debljinu 1,5-2 cm. Iseci kvadrata željene velicine (ja sam dobila 36 pogacica) pa ih poreati u pleh sa peki papirom. Ostaviti ih da nadou dok se greje rerna. Premazati ih mlekom da dobiju lepu koricu i peci 15-20 minuta na 180-200°C da porumene.

## **Savet**

Pogaice su jako ukusne. Na sajtu blic zene sam videla ovakav nain seenja i slaganja testa i mogu reci da je mnogo brze i lakše nego da se premesuje i maze. Žao mi je što sam greškom izbrisala fotografiju, ali mislim da je lako razumeti postupak.