

Pogacice sa cvarcima (24)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

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

Za nadev:

- **300** g cvaraka
- **1/2** čaše kisele pavlake
- **ili 3 kašike** domace masti
- **malobibera**

Priprema

U toplo mleko i šecer rastopiti kvasac i ostaviti da nadože. 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 re?ati 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 kvadrate željene velicine (ja sam dobila 36 pogacica) pa ih pore?ati u pleh sa peki papirom. Ostaviti ih da nado?u dok se greje rerna. Premazati ih mlekom da dobiju lepu koricu i peci 15-20 minuta na 180-200°C da porumene.

Savet

Poga?ice su jako ukusne. Na sajtu blic zene sam videla ovakav na?in se?enja 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.