

Pogacice s cvarcima (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mlevenih cvaraka
- **20 g** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **2 ravne kašičice** soli
- **200 ml** mleka
- **oko 400 g** brašna

Priprema

Od mleka odvojiti malo pa sa kašicom šećera uskisnuti kvasac, dodati ostatak mlakog mleka, jaje, so, 2 kašike cvaraka (ostatak je za premazivanje) i sve zamesiti u mekše testo.

Ostaviti malo da odstoji pa razviti i premazati jednim delom cvaraka. Posto su ovi cvarci bili bas dobro uprženi, bez masnoce ja sam i njih dodala dve kašike masti i izmešala). Testo preklopiti do pola i ostatak prebaciti preko. Odmarati 30 minuta pa opet razvuci, premazati opet, saviti kao i prvi put pa onda jednu polovinu premazati, a drugu prebaciti preko. Ostaviti opet 30 minuta.

Razvuci (ne tanko) modlicom vaditi pogacice i ostaviti da dupliraju u plehu. Pre pecenja premazati umucenim jajetom i po želji posuti malo susama. Peci na 180C.

Savet