

Lisnate pogacice sa cvarcima & Bannock with greaves



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** goštrog brašna (možda zatreba malo vise da se zamesi fino testo)
- **1**suvi kvasac
- **200 ml**mlakog mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicica**soli
- **1 puna kašicica**masti
- **1 puna kašika**kisele pavlake
- **100 ml**belog vina

Fil:

- **100 g**cvaraka
- **1 kašicica**svinjske masti

Premazivanje:

- **1**žumance
- **maloulja**
- **za posipanje** susam

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac, šecer i so. U brašno sipati nadošli kvasac, mast, pavlaku i vino i umesiti

kompaktno testo. Pokriti prozirnom folijom i ostaviti 10 minuta. Posle 10 minuta testo premesiti i ostaviti još 30 minuta. Premesiti testo i podeliti ga na 8 jufkica, prekriti krpom da odstoji još 10 minuta.

Fil: cvarke usitniti u blenderu, dodati mast, još blendirati, dok ne postane pasta. Svaku jufku rastanjiti u krug debljine pola centimetra (ili deblje-po želji) pa je premazati filom. Preko nje reati sledeću koru i tako filovati sve korice.

Ovako filovano testo malo rukama ispritskamo celom površinom, pa oklagijom rastanjimo na željenu debljinu. Pogacice vadimo kašicom (ili kalupom po želji), koju pobrašimo da se pogacica ne zalepi. Ostatak testa (ostalog od kore) ne mesimo, već složimo parce na parce, oklagijom rastanjimo i nožem šecemo na kocke. Postaviti na pleh sa pek papirom i ostaviti na toplo da narastu. Premazati svaku jajetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 160 C oko 12 minuta.

Savet

Divne i meke, ukusne sa varcima mogu i za doručak i za užinu.