

# **Pogaca s cvarcima**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **600 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **3 dl**mlake vode
- **1**jaje
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**ravne soli
- **2 kašike**ulja
- **300 g**mlevenih cvaraka

### **Za premazivanje:**

- **1**jaje
- **po potrebi**suncokret
- **po potrebi**usam

## **Priprema**

U vanglici podici kvasac sa šecerom, malo vode i brašna. Dodati ostatak vode, jaje, ulje, so, punu kašiku mlevenih cvaraka i umesiti testo. Ostaviti da duplira, razviti ga i premazati ostatkom cvaraka. (ako su vam cvarci slani, pazite na so) Uviti testo u rolat. Zaseci celom dužinom, ali na pocetku ne do kraja. Uviti u pletenicu pa onda u puža. Podici i prebaciti u pleh s pek papirom.

Pokriti i ostaviti da pogaca duplira. Premazati jajetom, posuti semenkama i peci na 180C. Pecenu pokriti i

ostaviti tako 10 minuta. Ohladiti i pogacu kidati rukama, ne seci.

## **Savet**