

Pogacice sa cvarcima (25)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** kvasca
- **200 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **3 kašice** soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **900 g** brašna

I još:

- **150 g** margarin
- **300 g** seckani cvarci
- **50 g** mleveni kikiriki
- **1** žumance
- **3 kašike** jogurta

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati kašiku šecera i nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom i ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu činiju staviti jaje, belance, polovinu pripremljenog brašna, so, isipati nadošli kvasac i uz pomoć ostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se udvostruci.

Naraslo testo rastanjiti oklagijom, narendati margarin i posuti seckanim cvarcima. Testo staviti u rolat, a rolat u krug. Pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti desetak minuta.

Opet rastanjiti testo tanko i preseći na 3 jednaka dela. Svaki deo premazati umucenim žumancem i jogurtom, pa staviti jedan preko drugog. Zadnji deo ne premazivati. Seci na kvadrate ili trougle. Reati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje.

Narasle pogacice premazati umucenim žumancem sa jogurtom i posuti mlevenim kikirikijem. Peci na 200 C, oko 15 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet