

Pogacice sa cvarcima (26)



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**vode
- **1/2**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**sol
- **2 kašike**pavlake
- **700 g**brašna
- **300 g**cvaraka
- **2 kašike**masti

Priprema

Razmutiti kvasac sa šećerom i malo vode, naravno mlake. Dodati malo brašna i ostaviti na nadoe. Potom nadosao kvasac dodati u brašno zatim pavlaku, so i ostatak mlake vode zamesiti glatko testo. Ostaviti da naraste da se smesa udupla. Samleti cvarke i dodati mast. Posoliti ukoliko nisu slani cvarci. Razviti testo i premazati sa pola smese. Saviti u pismo i ostaviti da stoji oko 15 minuta. Drugi put isto i premazati sa drugom polovinom smese opet 15 minuta da stoji. I treci put razviti testo i samo saviti bez premazivanja. Potom razvuci na debljinu dva prsta i vaditi pogacice cašom. Ostaviti u tepsiji da rastu dok se ugrije rerna. Peci dok ne porumene.

Savet

Ako su varci dovoljno masni netreba dodavati mast. Moji su mesnatiji i ja dodam i mast i malo soli. Pogacice nisu masne i jako se lepo listaju.