

## Pogacice sa cvarcima (27)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašike** suvog kvasca
- **500 ml** mlakog mleka
- **3 kašike** masti
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šecera
- **150 ml** ulja
- **50 g** brašna za razvijanje jufki
- **300 g** cvaraka za filovanje jufki
- **1 neumuceno** belance za premaz
- **po ukusu** so
- **po ukusu** susam

### Priprema

U vecu ciniju staviti polovinu brašna. Napraviti udubljenje, pa u udubljenje staviti suvi kvasac šecer, so, prašak za pecivo, kvasac, žumance, mast i ulje. Sve zamesiti sa mlakim mlekom, uz postepeno dodavanje preostalog brašna. Umesiti fino glatko testo. Testo ostaviti 45 minuta da nadoe. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 6 istih loptica. Loptice ostaviti na pobrašnavljenu radnu površinu, 15 minuta da nadodju. Staviti malo brašna na radnu površinu pa razviti prvu lopticu u pravaugaoni oblik. Na testo staviti sitnije cvarke. Zatim razviti drugu lopticu pa je staviti na prvu, pa opet posuti sa cvarcima. Tako uraditi sa svim preostalim lopticama. Poslednja 6 razvijena loptica se ne filije nego se samo preklopi. Tako pripremljeno i nafilovano testo blago pritisnuti oklafijom i lepo oblikovati prevaugaonik. Premazati sa ne umucenim belancetom, posuti sa susamom i sa krupnom morskom soli, pa iseci na vece ili manje kocke po želji. Složiti na tepsiju koja je obložena pek

papirom. Peci u zagrejanoj rerni, 25 minuta na 200 stepeni. Prijatno.

### **Savet**