

## *Lisnate pogacice sa cvarcima*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg brašna
- 1 kockica kvasaca svežeg
- malo ulja
- voda
- so
- 1 margarin
- cvarci

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi i dodati, malo brašna. Kada testo nadode, još staviti brašno i mesiti, posoliti i dodati malo zeljina, onako otprilike. Mesiti dok ne dobijete testo kao za hleb.

Potom testo razvuci oklagijom, dodati sitno mlevene cvarke i ponovo zamesiti. Testo ponovo razvuci oklagijom, potom mazati margarinom, 3 puta u pauzi od 15 minuta.

Testo svaki put sklapati na isti nacin. ?ašom srednjeg otvora, umakati svaki put u brašno, a zatim u testo i vaditi loptice. Redjati u pleh, mazati celim jajetom i posuti susamom. Prijatno!