

Pogacice sa cvarcima (po receptu moje mame)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** toplog mleka
- **250 ml** jogurta
- **2 pune kašike** kisele pavlake
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **50 ml** ulja
- **oko 800 g** brašna

Fil za premaz testa:

- **300 g** sitnih cvaraka
- **2 pune kašike** domace svinjske masti
- **1** jaje za premaz

Priprema

U toplom mleku razmutiti kvasac i šecer ostaviti da kvasac nadodje. U ciniji za mešenje sipati jogurt, pavlaku, ulje i so. Izmešati. Dodati nadošli kvasac.

Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo. Testo ostaviti da naraste oko 30 minuta.

Fil za premaz testa: Sitne cvarke pomešati sa svinjskom mašću i lepo izmešati. Ostaviti na sobnoj temperaturi. Dobije se lepa kremasta masa kojom se premazuje testo.

Nadošlo testo premesiti. Razviti testo oklagijom i premazati 1/3 fila od cvaraka i masti.

Levu stranu testa preklopiti do pola ka sredini. Zatim i desnu stranu testa preklopiti do pola ka sredini.

Gornji deo testa preklopiti do pola, zatim i donji deo testa preklopiti do pola. Moja mama taj nacin preklapanja zove "preklop kao knjiga". Testo ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim isti postupak razvijanja, premazivanja i preklapanja testa ponoviti još dva puta.

Četvrti put razviti testo debljine 2 cm i cašom seci pogacice.

Pogacice odozgo nožem zaseci, reži u blago podmazan pleh ili na pleh obložen pek papirom. Premazati umucenim jajetom.

Peci na 220 C oko 30 minuta. Služiti tople pogacice. Uživajte u ukusu!

Odlicne pogacice po receptu moje mame. Jako su ukusne. Zahtevaju vise vremena i strpljenja oko priprema ali zaista se isplati! Pravi zimski tradicionalni specijalitet!

Savet