

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 kockicakvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kesice**praproška 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 topлом млеку размутити квасац и шећер оставити да квасац надодје. У цинији за мешице сипати јогурт, павлаку, уље и со. Измешати. Додати надошли квасац.

Постепено додавати брашно и умесити мекано тесто. Тесто оставити да нарасте око 30 минута.

Fil za premaz testa: Sitne cvarke pomešati sa svinjskom mašcu 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.

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

Pogacice odozgo nožem zaseci, reati 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