

Pogacice sa cvarcima (prasici)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **4 dl** mleka
- **2 dl** jogurt
- **2 dl** ulja
- **400 g** mlevenih cvaraka
- **4 kasicice** soli
- **2 kasicice** šecera

Priprema

U mlako mleko stavimo šećer i izdrobljeni kvasac ostavimo desetak minuta da se kvasac aktivira. U posudu u koje ćemo mesiti sipamo jogurt, natožli kvasac, ulje, promešamo i postepeno dodajemo brašno u koje smo umešali so. Umesimo testo srednje meke strukture. Ostavimo oko pola sata da se udvostruci. Na površinu posuto brašnom povadimo testo i oklagijom raztanjimo na debljinu oko 1 cm.

Premažemo mlevenim cvarcima i po ukusu malo posolimo i po želji može sipati i malo mlevenog bibera.

Preklapamo testo s jedne strane na pola pa sa druge strane, testo zarotiramo 90C, premažemo ponovo i preklapimo testo kao knjigu. Ostavimo 15 minuta da miruje i postupak ponovimo, razteglimo testo oklagijom i premazujemo i preklapamo. Dok ne potrošimo cvarke.

Na kraju razvucemo na debljinu oko 3-4 cm i modlom vadimo pogacice.

Reamo u pleh obložen pek papirom premažemo razmucenim jajetom i od testa formiramo njuškice i uši prasetu, a od zrna bibera pravimo oci.

Pecemo oko 20 minuta ili dok ne porumeni i spremni za služenje.

Savet

Poednako su lepi i tople i kad se ohlade.