

Pogacice sa cvarcima (29)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1 ž**umance
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli

Još:

- **200 g**cvaraka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1blance**

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac i šefer ostaviti 5 minuta. U vanglicu dodati brašno, so, žumance pa dodati nadošao kvasac zamesiti glatko testo i ostaviti pola sata da odstoji. varke sa malo soli i biberna samleti. Nadošlo testo rasklagijati u pravougaonik premazati sa svim mlevenim cvarcima pa preklapati testo donji deo testa preklopiti do pola pa gornji deo do pola tako uraditi i sa levom i desnom stranom testa. Ostaviti 15 minuta da odmori pa još jednom razvuci testo i na isti nacin preklopiti testo. Ostaviti još jednom 15 minuta da odmori testo. Razvuci testo i iseci na željene velicine pogacice, poreati u pleh prekrigli krpom i ostaviti pola sata da odstoje. Rernu zagrejati na 200°C. Pogacice premazati belancetom pre stavljanja u rernu. Peci dok ne porumene.

Savet