

Integralne pogacice sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** integralnog brašna
- **250 g** belog brašna
- **500 g** sira
- **150 g** margarina ili maslaca
- **150 g** mlevenih cvaraka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 jaje** za premazivanje
- **po želji** semenke suncokreta, lana, susama

Priprema

U posudu sipati obe vrste brašna i prašak za šecivo. Promešati. Dodati mlevene cvarke i mrvljeni sir. Margarin ili maslac je najbolje zamrznuti nekih pola sata, izrendati u posudu sa ostalim sastojcima i rukama zamesiti testo. Uviti u providnu foliju i staviti u frižider da stoji oko 45 minuta.

Zatim oklagijom uzmeu dva lista folije razviti testo debljine 10-15cm. Okruglom modlom ili cašom vaditi pogacice ili ih seci nožem na željeni oblik. Svaku pogacicu premazati umucenim jajetom i posuti semenkama.

Pogacice peci oko pola sata na 200°C, u plehu obloženom pek papirom.

Savet

Pogaice su veoma ukusne, a brzo se spremaju.