Pogacice sa cvarcima (30)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**jogurta
- **50 ml**mlake vode
- **20 g**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1**jaje
- **1 kašika**soli
- **250 g**margarina
- **200 g**sitnijih cvaraka
- **oko 600 g**brašna

Za premaz testa:

- **1**jaje
- **malo**susama, semenke golice i lana

Priprema

U 50 ml mlake vode razmutiti kvasac i šecer. Ostaviti da naraste.U vanglicu umutiti jaje. Dodati jogurt sobne temeperature i so. Izmešati.

Margarin otopiti i proladiti, dodati smesi od jaja i jogurta. Dodati i narasli kvasac.

Dodati i sitne cvarke.

Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo koje se ne lepi.

Testo obaviti kesom i staviti u frižideru najmanje 5h da odstoji. Najbolje je podmesiti uvece za ujutru ili obrnuto.

Testo izvaditi iz frižidera. Radnu površinu posuti brašnom. Razviti testo na 2 cm debljine i modlom vaditi krugove.

Redjati u pleh obložen pek papirom. Umutiti jaje i premazati pogacice. Posuti semenkama. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti tople pogacice uz jogurt ili kiselo mleko. Jednako su ukusne i hladne! Prijatno!

Savet

Pogaice su veoma ukusne.Testo je odlino za rad,zbog dodatka margarina.Pogaice se lepo listaju i sto je najbitnije uopste nisu masne.Ovo je brza varijanta pogaica sa varcima.Nije potrebno mnogo vremena,da se testo preklapa i premazuje smesom od varaka.Savetujem da stavite sitne i dobro iscedjene vark,tako da se mogu osetiti komadii u pogaicama.Probajte da napravite!