Pogacice sa cvarcima

težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **2 kašicice** šecera
- **2 kašicice**soli
- **300 ml**mleka
- **1/2 kašicice**bibera
- **1**jaje
- **2 kašike**ulja
- **300 g**mlevenih cvaraka

Za premaz:

- **2**žumanceta
- **po potrebi**susama
- kima

Priprema

Ukljuciti rernu na 200 stepeni. U odgovarajucu posudicu sipati 300 ml mlakog mleka, 2 kašicice šecera i dodati izmrvljeni kvasac, staviti poklopac i ostaviti na sobnoj temperaturi, 10 minuta.

U brašno dodati 2 kašicice soli, pola kašicice bibera pa sipati kvasac, dodati jedno jaje i dve kašike ulja. Umesiti glatko testo i ostaviti 20 minuta pokriveno. Potom ga premesiti pa opet ostaviti na još 20 minuta.

Na radnu površinu posuti malo brašna pa testo prebaciti i tanko razvuci oklagijom.

Zatim po polovini testa rasporediti 100 grama cvaraka, pa preklopiti drugim delom.

Razvuci lagano oklagijom. Potom ponoviti postupak. Sa poslednjih 100 grama cvaraka uraditi sve isto i rastanjiti testo debljine oko 5 mm.

ašom željene velicine vaditi pogacice. Pogacice reati na pleh obložen papirom za pecenje i svaka pogacica neka ima po dva lista testa.

Svaku pogacicu premazati žumancima i po njima posuti malo susama i kima. Peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Služiti vruce uz jogurt.

Savet

Prijatno dragi moji! :)