

## ***Pogacice sa cvarcima (31)***



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg** brašna
- **4** jajeta
- **1 kašika** soli
- **1 dl** ulja
- **500 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kockica** kvasca
- **500 g** mlevenih cvaraka

#### **Za premaz:**

- **1** jaje
- **po potrebi** kim za posipanje

### **Priprema**

U mlako mleko dodamo šećer i udrobimo kvasac, ostavimo 15 minuta da se kvasac aktivira, brašno prosejemo i pomešamo sa so, napravimo udublje u brašnu i tu sipati nadošli kvasac, ulje i dodati jaja umesiti glatko testo i ostaviti da se udvostruci.

Na brašnjavaoj površini rastanjiti i premazati ml cvarcima pa staviti jedan kraj do pola, a zatim i drugi deo.

Ponovo premazati, i preklopiti ko knjigu ostaviti 15 minuta da miruje i ovaj postupak ponoviti još jednom.

Na kraju raztanjimo testo na debljinu oko 2 cm i šecemo na kocke 2\*2, gore blago zarezemo testo sa nožem.

Premažemo razmucenim jajetom i pospemo kimom po ukusu.

Pecemo na 180C oko 20 minuta dok lepo porumeni.

### **Savet**

Vrlo su ukusne i hrskave ko voli pijanstvo u varke može dodati mleveni biber.