

Pogacice s cvarcima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **oko 1.5 kg** brašna
- **500 ml** vode ili mleka
- **2 kašike** soli
- **4 kašike** šećera
- **1 pakovanje** kvasca
- **2** jajeta

Ostali sastojci:

- **300 g** samlevenih cvaraka
- **2** žumanceta
- susam
- kim

Priprema

Umesiti testo i ostaviti da odmori pola sata, zatim ga razviti debljine 1-2cm i premazati samlevenim cvarcima. Saviti testo sa svih strana, kao za lisnato testo i ostaviti da odmori 15 minuta. Postupak ponoviti još dva puta. Na kraju, razvuceno testo, seci na kocke, premazati žumancetom i posuti susamom ili kimom, po želji. Pogacice peci u zagrejanoj rerni oko pola sata na 200C. PRIJATNO!!!

Savet