

Pogačice s čvarcima



 Simple

Svaka čestita kuća koja drži do sebe i svoga zdravlja, ima u kući kantu masti, kilu čvaraka i luka, tablu slanine i bure rakije. Tako mi u Slavoniji funkcioniramo i živimo, naš kolesterol se izborio za granicu više, a upornost da se svinjska mast konačno cijeni. E sad, ta čuvena mast... ne možeš je dobiti bez čvaraka... a tek oni? Ako krenem pisati, ukrast ću im priču: Pogačice s čvarcima.

Sastojci:

- 500 g glatkog brašna
- 1 paketić (40 g) svježeg kvasca
- 1 žlica šećera
- 300 ml toplog mlijeka
- 1,5 žličica soli
- ½ – 1 žličice svježeg mljevenog papra
- 1 jaje
- 1 žličica Ravlić svinjske masti
- 300 g mljevenih čvaraka [Ravlić](#)
- jaje i žlica vode, za premazivanje

Čvarke sameljite. U manjoj posudi potkuVajte kvas: razmrvene kvasac, dodajte šećer i malo toplog mlijeka, žličicu brašna. Promiješajte i ostavite 10 minuta na sobnoj temperaturi da se napravi pjenica. Brašno posolite, dodajte papar, promiješajte i u sredini napravite udubinu. Dodajte kvasac (pjenicu), jaje, mast i ostatak toplog mlijeka. Umijesite glatko tijesto i ostavite ga pokrivenog 10 minuta. Lagano ga premijesite i ostavite pokriveno još 30-40 minuta na toplom mjestu, da naraste. Kada je naraslo, tijesto prebacite na brašnom posutu radnu površinu i tanko razvaljajte. Po polovici tijesta rasporedite 1/3 mljevenih čvaraka pa preklopite drugim dijelom. Tijesto opet razvaljajte, nadjenite drugom trećinom mljevenih čvaraka i opet preklopite. Još jednom ponovite ovaj postupak i nadjenite tijesto preostalim mljevenim čvarcima. Ponovno preklopite i rastanjite na približno 1,5 cm.

Okruglom modlicom ili čašom vadite pogačice, složite ih na lim obložen papirom za pečenje. Razmutite jaje, dodajte mu žlicu vode i premažite pogačice (po želji, lagano ih posolite). Ostatke tijesta nemojte baciti nego samo lagano spojite u male hrpice (nemojte ih više mijesiti). Hrpice pecite skupa s pogačicama. Pecite sve 20-30 minuta na 180-200°C.



