

Pogača s čvarcima



 Jednostavan

Ovaj klasik s takozvanim slavonskim čipsom, koji se uvijek nađe na stolu u sezoni kolinja na nešto moderniji način za vas je pripremila naša [Slavonka](#).

Da, da, dobro ste pročitali! Pogača, ne pogačice! Pogačice s čvarcima smo već radili, a sad je vrijeme za jednu malo veću varijaciju na temu. Ova pogača je fina dok je topla, ali je nevjerojatno ukusnija kad se ohladi pa uz čašu jogurta. Znaite ono kad svi kul ljudi stave godišnji uključen? E imam ja nešto bolje – sezona čvaraka UKLJUČENA!

Za početak pripremite tijesto. U posudu dodajte glatko brašno, šećer, sol i kvasac pa promiješajte. Dodajte toplu vodu i ulje i umijesite glatko tijesto. Ostavite na toplom da se diže 1h. Dok se tijesto diže, pripremite si punjenje.



Čvarke nožem usitnite na manje komade pa posolite i poparite. Luk nasjeckajte na tanko, kao za dinstanje. Tijesto podijelite na dva djela. Svaki dio razvaljajte u oblik kruga promjera 30cm. Na papir za pečenje stavite prvi razvaljani komad tijesta, a na sredinu rasporedite čvarke i luk.

Ostavite cm ruba čisto. Preko toga stavite drugi komad tijesta pa zatvorite pogaču tako da zafrčete rub u lijepi vijenac okolo. Vilicom odozgora probijte rupice i pecite na 200 stupnjeva 40-50 minuta, dok ne dobije lijepu zlatnu boju.

Dobar tek!

