

Bakine pogačice s čvarcima



 Jednostavan

Dani su kolinja, a dvorišta (pogotovo ona u Slavoniji) mirišu po divnim, hrskavim delicijama-čvarcima! Većina nas obožava jesti čvarke dok su još svježi, hrskavi i topli ali među nama ima i onih koji čvarke vole jesti u pogačicama, pripremljene na onaj stari tradicionalni način na koji su nam pripremale bake u zimske dane.

U nastavku Vam donosimo naš recept za najbolje pogačice sa čvarcima. Ukoliko Vi imate recept od svoje mame ili bake slobodno podijelite s nama.

- Usitnite kvasac i stavite ga u malo mlijeka, dodajte malo šećera i brašna, pa ostavite na toplome.
- Kada se kvasac dignuo, pomiješajte ga s ostalim sastojcima za tijesto, zamijesite glatko tijesto i ostavite ga da se digne.
- Posolite, popaprite i malo pošećerite čvarke.
- Tijesto što tanje razvaljajte, namažite s nadjevom i više puta preklopite, kao lisnato tijesto, da bude debeli sloj. Ostavite da odstoji.
- Tijesto ponovno što tanje razvaljajte, ponovno više puta premažite da bude više slojeva.
- Narežite pogačice željenog oblika (najčešće se izrezuju u obliku kruga pomoću čaše) i malo posolite pa ispecite u pećnici na 200 °C 30 minuta.

Dobar tek!



Foto: <https://www.youtube.com/watch?v=MC8Ay068pCg>