

POGAČICE S ČVARCIMA II.

*Sastojci: 40 dag brašna, 25 dag čvaraka
samljevenih ili sitno izrezanih, 1
žumanjak, 3 velike žlice kiselog vrhnja, "
paketića praška za pecivo, malo
muškarnog orašćića*

Izmiješajte brašno, čvarke i muškarni orašćić, dodajte žumanjak, prašak za pecivo i kiselo vrhnje. Brzo izradite tijesto, a ako je pretvrdo dodajte još malo kiselog vrhnja. Tijesto razvaljajte prst-dva debelo, izrežite okrugle oblike, namažite ih malo tučenim bjelanjkom, pospite s malo soli. Složite ih u namazan i brašnom posut lim, te pecite u pećnici zagrijanoj na 190°C dok ne budu zlatno žute. Poslužie još tople.