

Pogačice sa čvarcima | Čvarkuša



- 500 g glatkog brašna
- 250 g čvaraka
- 1 dl kiselog vrhnja
- 1 dl mljeka
- 1 dl bijelog vina
- 1 MŽ šećera
- 1 kocka svježeg ili paketić suhog kvasca
- 80 g čiste svinjske masti
- 1+2 žumanjka
- 1/2 MŽ mljevenog papra
- 1 MŽ grube morske soli
- 1 MŽ soli (samo ako čvarci nisu već posoljeni)
- sezam po želji

Pripremite [kvas](#) od šećera, mlakog mljeka i 1VŽ brašna. Pustite na toplome da zakipi.

Čvarke za pogačice od čvaraka usitnite, najbolje u sjeckalici tako da dobijete homogenu, mekanu masu.



U posudu za mješanje dodajte usitnjene čvarke, vino, 2 žumanjka, ostatak brašna, sol, kiselo vrhnje i papar te dignuti kvas. Umješajte glatko, čvrsto tijesto. Vino odnosno mlijeko dodajte postepeno da tijesto ne bude pre mekano. Ako je tijesto pak pretvrdo dodajte malo mlijeka, a ako je premekano dodajte brašna. Tijesto za pogaču sa čvarcima pustite da se diže 30 minuta, najbolje u najlonskoj vrećici, na sobnoj temperaturi.

Pobrašnite stol te tijesto za čvarkušu razvaljajte na 1 cm debljine te ga tanko premažite omekšalom svinjskom masti. Preklopite na pola pa ga opet



premažite svinjskom masti. Ponovite to 4 puta. Čim ga više presavijate čvarakuše će biti lisnatije, ali ne pretjerujte sa brojem preklapanja. Kod pravljenja čvarakuše najbitnije je preklapanje tijesta koje se nakon preklapanja mora dignuti. Zbog toga pazite da radite tijesto za pogače od čvaraka uvijek sa dovoljnom količinom i uvijek svježim kvascem. Bolje pola kocke ili vrećice kvasca više nego pre malo. Presavijuto tijesto za čvarakušu ostavite 20 minuta da odmori, posipajte ga brašnom te ga potom razvaljate na 2 cm. debljine. Prigodnim kalupom ili nožem izrežite krugove ili kocke.

Pogodnim kalupom ili nožem izrežite krugove ili kocke, premažite ih razmućenim jajetom, posipajte sa sezamom i na vrh stavite 3-4 zrnca grube morske soli.



Stavite ih na papir za pečenje u posudu i pustite pokrivene, najbolje najlonskom vrećicom dizati pola sata. Pogačice od čvaraka pecite na 180°C (bez vrućeg zraka) 20-25 minuta ili dok ne pozlatne. Čvarakušu konzumirajte najbolje odmah, dok su još mlake.



www.moja-kuhinja.com