

Lisnata pogaca (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mekog brašna
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **4,5 dl** mleka
- **1,5 dl** ulja
- **125 g** margarina
- **300 g** sira
- **1/2 paketa** kvasca
- **1** jaje

Priprema

Umutiti kvasac sa šećerom, vodom i malo brašna. Ostaviti da naraste. Za to vreme prosejati brašno i dodati so.

U brašnu napraviti udubljenje, pa dodati kvasac, ulje i mleko. Umesiti testo i ostaviti ga da naraste, oko 40 minuta.

Razviti testo što tanje i premazati margarinom. Savijati ga više puta i premazivati. Potrebno je premazati testo bar tri puta. Ostaviti da odstoji 15-tak minuta.

Nakon toga ga razviti tanko u oblik pravougaonika, namazati margarinom i posuti izmrvljenim sirom. Uviti rolat. Rolat seci na komade debljine 7-8 cm i redjati ih u pleh. Premazati pogacu umucenim jajetom, posuti semenkama i ukasiti po želji. Ostaviti da odstoji oko sat vremena, pa peci na 150 stepeni sat vremena.

Savet