

Lisnata pogaca (4)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **600** g brašna
- **1** kockica kvasca
- **3** dlmleka
- **2** kašičice soli
- **1** kašičica šecera
- **10** kašikaulja

Za premaz testa:

- **125** gmargarina

Za premaz pogace:

- **1** žumanceta
- **proizvoljno** susama

Priprema

Sipati brašno u posudu, pa napraviti udubljenje, pa u to udubljenje izmrviti kvasac, šecer i malo mlakog mleka. Kada nado?e sipati so, ulje i ostatak mleka pa zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom da nado?e. Kada nado?e, testo podeliti na 5 jufkica pa ih ostaviti 15 minuta da odmore. Kada odmore razvlaciti jednu po jednu, te na svaku razvucenu namazati rastopljen margarin, postupak ponavljati na svakoj, pa stavljati jednu preko druge. Kada do?emo do zadnje, nju ne mažemo ni sa cim. Oklagijom razvuci na krug debljine oko 1 cm. Nožem iseci

okolo kruga obruc širine 2 cm. A preostalo testo iseci kao za kiflice na 16 delova. Uvijati svaku uz jednu stranicu trougla te re?ati u tepsiju prethodno obloženu pek papirom. Re?ati u krug. Obruc iseci na 5 delova, pa uvijati ružice koje idu u sredinu. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Ostaviti da nado?e i peci na 200 C oko 40 minuta.

Savet

Kada poga?a porumeni izvadite je iz rerne i prekrijte alu folijom, pa vratite u rernu još 20 minuta. Da ne bi izgorela, a potrebno joj je još 20-tak minuta da bude gotova.