

## Lisnata pogaca (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### Sastojci

#### Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 čaša (od bele kafe)** mleka
- **1/2 kocke** kvasca
- **malosoli**
- **malo** šecera
- **4** jajeta
- **3 kašike** ulja

#### Za premazivanje:

- **2-3 kašike** ulja
- **1** jaje
- **50 g** margarina
- **po potrebi** susam

### Priprema

U mlako mleko razmututi kvasac, dodati malo (meu prste) soli i malo šecera, zatim dodati jaja i ulje, pa brašno. Zamesiti meko testo i ostaviti oko 20 minuta da nadoe, zati ga premesiti još jednom da nadoe. Nadošlo testo razvuci oklagijom u koru na 1 cm debljine. Premazati ga uljem i urolati. Seci rolat na šnite oko 3 sm, krajeve od rolne odvojiti u stranu i napraviti lopticu. Isecene komade reati u tepsiju u krug, a u sredini staviti napravljenu lopticu. Sacekati oko 10 minuta da nadoe malo, premazati umucenim jajetom, posuti susamom i staviti male komadice margarina na svaki komad. Peci na 200° C dok lepo ne porumeni.

**Savet**