

Lisnata pogaca sa viršlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **2,5 dl** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **50 g** susama
- **1 dl** ulja
- **150 g** margarina
- **150 g** kackavalja
- **3** pilece viršle

Priprema

U 1 dl mlakog mleka razmutiti kvasac sa kašicom šecera i brašna, pa ostaviti da nadoe. Posebno u vecoj posudi sjediniti polovinu brašna, preostalo mleko, nadošao kvasac, ulje, jedno jaje i malo soli. Izmešati kašikom, a zatim postepeno dodavati preostalo brašno, meseci dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo istanjiti, posuti rendanim kackavaljem i margarinom, pa urolati.

Nadošlo testo istanjiti, posuti rendanim kackavaljem i margarinom, pa urolati.

Ostaviti da miruje 30 minuta.

Zatim rolat oklagijom istanjiti na debljinu od 0,5 cm i nožem iseci na manje kvadrate. Svaku viršlu iseci na 5 komada.

Na kvadrate testa rasporediti isecene viršle..

..pa krajeve spojiti ka sredini i pritisnuti da se slepe.

Komade od testa i viršli, sa krajevima okrenutim na dole, reati u tepsiju obloženu pek-papirom. Oblikovanu pogacu premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Ostaviti 20 minuta da nadoe, pa peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Savet