

Lisnate pogacice sa sirom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlakog mleka
- **1** jaje
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašpika** soli
- **300 g** sitnog sira
- **250 g** margarina
- **800 g** brašna

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** ulja
- **20 g** lanenog semena

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, jaje, kvasac, so i sa brašnom zamesite testo. Mesite malo duže testo dok se ne stvore mehurici i testo bude glatko. Odmah testo podelite na 6 jufki. Svaku jufku razviti oklagijom do velicine plitkog tanjira. Svaku jufku premazati sa omekšalim margarinom bogato i preklopiti jednu preko druge.

Zadnju ne premazivati. Sad razvijte veliku koru od svih delova i premazite sirom.

Preklopiti testo kao za salcice odnosno pismo. Nožem testo zaseci na mestu gde se preklapa odnosno gde su ivice "pisma". Pokriti krpom i ostaviti ma miruje 15 minuta.

Posle tog vremena razvije se ponovo testo i preklopi na isti nacin kao i prvi put. Opet ostaviti testo da miruje 15 minuta. Ovaj postupak ponoviti 3x. Oklagijom razvijte veliku, cetvrtastu koru na otprilike 1 cm debljine i tockicem za testo seci kvadrate na oko 5x5 cm.

Poreati u plehu sa malim razmakom. Žumance umutiti sa kašikom ulja i premazati svaki kvadrat. Posuti lanenim semenom. Ostaviti pogacice da lepo narastu i peci na 200 C dok ne porumene.

Uživati u ukusu.

Prijatno.

Savet