

Lisnata pogaca (9)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlmleka**
- **4 dljogurta**
- **1jaje**
- **1belance**
- **2 kockicekvasca**
- **2 kašikešecera**
- **3 kašicicesoli**
- **1 kgbrašna**

Za premazivanje:

- **1žumance**
- **3 kašikajogurta**
- **200 gmargarina**
- **20 gsusama**

Priprema

Kvasac razmutite sa mlakim mlekom. Dodajte jogurt, šecer, so, jaja i sa brašnom zamesite testo. Potrebno je duže mesiti testo dok ne pocnu mehurici. Testo ne narasta. Odmah ga podelite na 8 loptica. Svaku lopticu razviti

oklagijom do velicine plitkog tanjira i na svaku narendati margarin. Stavlјati jednu preko druge. Zadnja kore se ne premazuje. Od svih delova razviti veliku koru. Tockicem za testo seci pravougaonike na oko 8x4 cm i koristiti za latice cveta.

Svaki pravougaonik zaseci po sredini 2 cm i sa jedne strane umotati 3x kao pletenicu na gore, a s druge strane na dole.

Od testa napraviti duže trake koje uvijate u obliku rolatica i pakujete po izboru. Jedan rolat isecite na romboide i poraajte nepravilno.

Žumance umutite sa jogurtom. etkicom premažite pogacu i pospite susamom. Ostavite 30 minuta da krene testo. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni. Uživati u divnom ukusu lisnate pogace. Prijatno.

Savet