

Lisnata pogaca sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g** brašna
- **1 kockica** sirovog kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 dl** mlake vode
- **2 dl** mleka
- **100 g** margarina
- **1** kisela pavlaka
- **1** jaje (za premazivanje)
- **malosusama** i tucane paprike (za posipanje)
- **maloulja**

Priprema

U mlakoj vodi rastvoriti kvasac sa malo šecera i ostavite sa strane nekoliko minuta da nadoe. U vangli za mešenje dodajte prosejano brašno pomešano sa solju, dodajte omekšali margarin, mleko i nadošli kvasac. Zamesite testo, pokrijte krpom i ostavite da odstoji da se testo udvostruci. Nadošlo testo premesite i podelite na tri dela razlicite velicine.

Najveci deo testa podelite na tri, rastanjite oklagijom na velicinu tanjirica, dva premažite pavlakom, treci ne i poreajte jedan preko drugog. Razvucite oklagijom do velicine tepsije u kojoj cete peci.

Tepsiju (okrugla) premažite uljem prebacite testo i presecite kao kad secete tortu, samo ne do kraja ivice. Sa unutrašnje strane svaki zasacen deo svijte prema stranicama tepsije.

Sa drugim delom testa ponovite isto, stim da zaseceni i savijeni delovi dou izmeu (da bi pogaca dekorativno bila lepa). Treci deo testa savijte u loptu i stavite na sredinu tepsije.

Premažite izlupanim žumancetom, pospite susamom i tucanom alevom paprikom. Ostavite desatak minuta da stoji. Pecite u zagrejanj rerni na 250 stepeni.

Savet