Lisnate pogacice

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1**jaje
- **1/3 kockice**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera

Fil:

- **100 g**izrendanog kackavalja
- **50 g**krem sira

...i još:

- **150 g**margarina (zamrznutog)
- **1**žumance
- **2 kašike**mleka
- susam

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, da bude mekane strukture, i ostaviti, oko jedan sat, da naraste. Naraslo testo

izruciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i razviti ga u oblik kruga, debljine 0,5cm. Preko testa izrendati, zamrznuti, margarin. Na sredinu testa staviti tacnu, srednje velicine, i testo iseci na osam delova.

Preko sredine testa, gde je bila tacna, preklapati isecene delove i formirati oblik lopte, od testa.

Zatim odmah, ne cekati da testo odmara, razviti koru, u obliku pravougaonika, što dužu i tanju. Razvijenu koru, horizontalno, preklopiti tri puta.

Dobija se dugacka, uska kora, koju vertikalno treba preklopiti, takoe, tri puta.

Ovim nacinom preklapanja, na kraju, se dobije oblik kocke. Prekriti testo kuhinjskom krpom i ostaviti 10-ak minuta, da odmori. Zatim ga razviti u što duži i tanji pravougaonik. Polovinu, razvijene, kore premazati krem sirom i posuti izrendanim kackavaljem.

Preklopiti drugom polovinom kore i, blago, preci oklagijom, samo da se spoji testo, ne da se istanji kora. Oštrim nožem iseci pogacice.

Isecene pogacice poreati u pleh, preko pek papira, premazati ih, mešavinom žumanceta i mleka, pa ih posuti susamom. Po površini može da se pospe i malo soli. Pleh, sa pogacicama staviti u zamrzivac, 15-20 minuta. za to vreme ugrejati rernu na 200 stepeni. Direktno iz zamrzivaca staviti pogacice da se pecu, u zagrejanu rernu. Peci ih 10-15 minuta (zavisi od šporeta). Pre deset minuta ne otvarati rernu. Kada pogacice dobiju lepu, rumenu, boju izvaditi pleh iz rerne i ostaviti da se pogacice prohlade (ne pokrivati ih), pa ih poslužiti.

Savet