

Lisnata pogaca (10)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **2 dl** mleka
- **1/2 kocke** kvasca
- **2 dl** jogurta
- **1 jaje**
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **600 g** brašna
- **50 ml** ulja

Za premazivanje:

- **1 jaje**
- **par kapiulja**

Filovanje:

- **200 g** sitnog sira
- **100 g** putera
- **malosoli**

Priprema

U mlako mleko staviti šefer i kavasc da nadoe. U spremam kvasac dodati jaje, jogurt, ulje, so i postepeno

dodavati brašno. Umesiti glatko testo i ostaviti da se odmara dok se ne udvostruci. Nakon toga testo razvuci u veliki pravougaonik, što tanje.

Sir i omekšali puter sjediniti viljuškom. Po želji malo posoliti.

Testo premazati sirom i puterom i iseci na trake visine vašeg okrugle tepsije. Uviti prvu traku kao puža.

Ispравiti je i sledeće trake lepiti oko. Prebacite u tepsiju, premažete jajetom umucenim sa malo ulja. Ostavite da naraste 30 minuta. Po želji pospete susamom i pecete 40 minuta u na 180 stepeni.

Savet