

Lisnata pogaca sa viršlama (hrenovkama)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 550 g brašna
- 250 ml mlijeka
- 1/2 kockice svježeg kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 2 jaja
- malo sjemenki lana
- 100 ml ulja
- 150 g margarina
- 150 g maslaca
- 5 viršli (hrenovki)

Priprema

U 100 ml mlakog mlijeka rastopiti kvasac sa kašičicom šecera i malo brašna pa ostaviti da nadoe. Posebno u većoj posudi sjediniti polovinu brašna, preostalo mlijeko, nadošli kvasac, ulje jedno jaje i malo soli. Zamijesiti tijesto uz preostali dodatak brašna, sve dok ne dobijemo glatko tijesto. Tijesto ostaviti da nadoe. Nadošlo tijesto istanjiti, posuti rendanim sirom i margarinom pa urolati. Tako ostaviti da miruje 30 minuta. Potom rolat oklagijom istanjiti na debljinu od 0,5 cm i nožem sjecina manje kvadrate. Svaku viršlu (hrenovku) isjeci na manjih 5 komada. Na kvadrate tijesta rasporediti viršle (hrenovke) te krajeve spojiti na sredini i malo pritisnuti. Tepsiju nauljiti i posuti brašnom. Zamotuljke od tijesta i viršli (hrenovki) sa krajevima okrenutim ka dole redati jedan do drugog. Oblikovanu pogacu premazati umućenim jajetom i posuti lanom ili susamom. Ostaviti 20 minuta da nadoe pa peci za zagrijanoj rerni na 200 C dok ne porumeni.

Savet