

Lisnate pogacice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **2 kašicice** soli
- **150 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **2 kašike** masti
- **2** jajeta

Fil:

- **150 g** margarina
- **1** čaša kisele pavlake

Priprema

Testo: U toplom mleku podici kvasac. U odgovarajuću posudu staviti brašno, pa zatim dodati sve navedene sastojke, uključujući i pripremljen kvasac. Ako je potrebno dodati još malo brašna, da se zamesi mekše testo. Umešeno testo ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na 16 jufki.

Svaku jufku razviti u velicini tanjira.

Fil: Umutiti penasto margarin, dodati kiselu pavlaku i viljuškom sjediniti, da postane kremasta masa.

Uzimati razvijene jufke, premazivati ih pripremljenim filom i reati jednu na drugu.

Zadnju jufku ne premazivati.

Ovako složeno testo ostaviti 10-ak minuta, pa ga razviti u pravougaonik, debljine 1 cm. ašom vaditi pogacice i reati ih u pleh, preko pek papira.

Ostaviti pogacice da malo narastu, premazati ih mešavinom žumanceta i malo mleka, pa ih staviti da se peku, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Savet