

Lisnata pogaca sa viršlama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo_

- **500** gpšeniceog brašna
- **100** gražanog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **1**prašak za pecivo
- **1 kafena šoljica**ulja
- **1 kašika**kisele pavlake
- **1 dl**mleka
- **oko 2 dl**tope vode

I još:

- **100** ghladnog maslaca ili margarina
- **100** gparmezana
- **6**viršli
- **1**jaje za premaz

Priprema

Prosejati obe vrste brašna, staviti u njega sve sastojke i, dodajući smlaceno mleko i toplu vodu, umesiti gipko testo. Ostaviti ga da naraste, na ovu vrucinu, neće mu trebati mnogo vremena... Potom istresti testo na sto, razvuci koru, narendati preko hladan maslac ili margarin i posuti parmezanom.

Umotati koru u rolat.

Viršle iseci na pet približnih delova, tako da dobijemo trideset komada.

Sad rolat isecemo na trideset delova.

Svaki deo testa istanjimo medju dlanove, stavimo koladic viršle i umotamo u lopticu.

Loptice ređamo u pleh obložen pek papirom. Loptice ce biti "neuredne" zbog maslaca ili margarina...

Ređamo ih u okrugli pleh i ostavimo da odmore. Pecnicu ugrejemo na 200 stepeni i...

...tik pred pecenje, premazemo je umucenim jajetom i pospemo semenjem po želji. Peci pogacu da fino porumeni...

Savet

Ukus je božanstven, ali, zaista... Probajte... Prijatno!