

Lisnata pogaca (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbrašna
- **1** kockakvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera
- **5** kašikaulja
- **4** dlmleka

Premaz:

- **150** gmargarina

Premaz/posipanje:

- **1**jaje

Priprema

Rastopiti kvasac u mlakom mleku sa kašicicom šecera, pa dodati so, ulje, brašno i zamesiti glatkko testo. Ostaviti da se udvostruci. Zatim premesiti i podeliti na pet jednakih delova. Ostaviti da se odmori još desetak minuta.

Svaku obgicu rastanjiti na velicinu manjeg tanjira, pa premazati sa omekšalim margarinom, ponavljati postupak do poslednje, slagati jednu na drugu, samo poslednju obgicu ne premazivati sa margarinom.

Zatim rastanjiti testo na velicinu oko 45 cm. Od kruga iseci obruc debljine 2-3 cm, a unutrašnji krug iseci na 16 trouglova.

Svaki trougao motati tako da ide ravno na jednoj strani. Podmazati pleh sa margarinom, pa slagati uvijene trouglove tako da široki deo ide ka spoljnoj strani pleha.

Od obruca iseci 4 jednake trake, pa ih uviti u ruže i složiti u sredinu pleha. Ostaviti pogacu da naraste, pa je premazati umucenim jajetom i posuti susamom pre pecenja.

Zagrejati rernu na 200°C, pa peci pogacu oko 45 minuta. Kada dobije lepu rumenu boju, pokriti folijom da ne pregori.

Savet