

Lisnata pogaca (7)



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 pakovanje** svežeg kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 pakovanje** margarina
- **po potrebi** lake vode

Priprema

U nadošao kvasac dodati još brašna, šecera, soli, i umesiti testo. Ostaviti na toplom da nadoe.

Razviti koru i narendati margarin jednu trecinu.

Preklopiti kao knjigu i staviti 20 minuta u frižider. Taj postupak ponoviti još dva puta.

Razviti koru. Iseci krug za sredinu, a trake sa strane uviti, i staviti oko kruga u podmazanu tepsiju.

Peci na 200 C, oko 30 minuta.

Savet

Ide odлно uz sve.