

Lisnata pogaca (8)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- **700-800 g** brašna
- **1** jaje
- **1/2** **čaše** ulja
- **1** **kašika** kvasca
- **1** **kašičica** šećera
- **1** **kašika** soli
- **400 ml** mlijeka

Za premazivanje:

- **120 g** margarina

Priprema

U brašno pomiješati so, šećer, kvasac, ulje, jaje i zakuhati sa mlakim mlijekom srednje mehko tijesto. Ostaviti na toplom 30 minuta da narasta.

U međuvremenu istopiti margarin za premazivanje.

Nakon što je tijesto odmorilo otkidati 8-9 loptica i rastanjiti ih oklagijom na veličinu tepsije u kojoj ćemo peći pogacu. Svaku lopticu, nakon što rastanjimo i stavimo u tepsiju, treba premazati rastopljenim margarinom i reći jednu na drugu.

Svaku lopticu mazati margarinom, osim zadnje. Pogacu isjeci na kocke i ostaviti da odmara 30 minuta.

Rernu zagrijati na 180 stepeni. Pogacu pokriti alu-folijom i peci 25-30 minuta. Nakon toga foliju skinuti i pogacu peci dok ne porumeni. Kada se ispece pokriti je cistom krpom ili tacnom kako bi malo odmekla.

Savet

Možda je malo dangubno za napraviti, ali vrijedi.