

Lisnata pogaca (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 4 dljogurta
- 1jaje
- 1belance
- 2 kockicekvasca
- 2 kašikešecera
- 3 kašicicesoli
- 1 kgbrašna

Za premazivanje:

- 1žumance
- 3 kašikajogurta
- 200 gmargarina
- 20 gsusama

Priprema

Kvasac razmutite sa mlakim mlekom. Dodajte jogurt, šećer, so, jaja i sa brašnom zamesite testo. Potrebno je duže mesiti testo dok ne pocnu mehurici. Testo ne narasta. Odmah ga podelite na 8 loptica. Svaku lopticu razviti

oklagijom do velicine plitkog tanjira i na svaku narendati margarin. Stavljati jednu preko druge. Zadnja kore se ne premazuje. Od svih delova razviti veliku koru. Tockicom za testo seci pravougaonike na oko 8x4 cm i koristiti za latice cveta.

Svaki pravougaonik zaseci po sredini 2 cm i sa jedne strane umotati 3x kao pletenicu na gore, a s druge strane na dole.

Od testa napraviti duže trake koje uvijate u obliku rolatica i pakujete po izboru. Jedan rolat isecite na romboide i poraajte nepravilno.

Žumance umutite sa jogurtom. etkicom premažite pogacu i pospite susamom. Ostavite 30 minuta da krene testo. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C dok ne porumeni. Uživati u divnom ukusu lisnate pogace. Prijatno.

Savet