

Lisnate pogacice punjene višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **900 g** brašna
- **40 g** kvasca
- **200 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **2 kašike** šećera

Za nadev:

- **250 g** margarina
- **300 g** višanja
- **4 kašike** šećera
- **3 kašike** griza

Za premazivanje:

- **1** jaje

Za posipanje

- šećer u prahu

Priprema

U veci sud staviti brašno, ne celu kolicinu oko 600g, dodati so, šecer, izmrviti kvasac. Mešati varjacom, pa dodati jaje, ulje, toplo mleko i toplu vodu. Testo bude lepljivo mešati dobro varjacom, a onda lagano dodavati ostatak brašna. Treba da dobijete mekano ne lepljivo testo. Odmah ga podelite na 2 dela. Svaki deo na još 6. Ukupno 12 malih loptica. Testo ne odmara, sve radite odmah.

Razvijete jufkicu i odgore rendate margarin. Pa razvijete drugu jufkicu i opet izrendate margarin.

Tako sa svih 6 jufkica, s tim da na zadnju šestu ne stavljate margarin. Tako sve ponovite i sa ostatkom jufkica. (Znaci dobićete 2 velike jufke koje ćete razvijati posebno)

Razvijete obe jufke u kvadrat dimenzija 30x30cm i secete na kocke 5x5cm.

Višnje izmiksate u blenderu sa šecerom i dodate griz. Na svaku drugu kocku stavite malu kašicicu nadeva na sredinu.

Preklopite kockicom na koju niste stavili nadev i okolo prstima pritisnete testo (kao na slici) bude kao mali jastucic. Po želji ako hocete da vam budu kockice malo dekorativnije možete pritisnuti viljuškom sa svih strana.

Ostaviti na stolu da odmaraju 15 minuta. Za to vreme rernu zagrejati na 200 stepeni. Kockice reati u pleh obložen pek papirom, premazati svaku umucenim jajetom i peci oko 15 minuta dok fino ne porumene.

Na kraju kada su pecene pospite šecerom u prahu :)

Savet