

Lisnata pogaca sa sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **200 ml** voda
- **1 kocka** kvasac
- **1 kašičica** šećer
- **3 kašičice** soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **900 g** brašna

Za premazivanje:

- **200 g** margarina
- **200 g** sira
- **30 g** susam
- **3 g** morske soli

Priprema

Pomešati mleko i vodu, izmrviti kvasac, dodati šećer i nekoliko kašika brašna. Promešati pa ostaviti par minuta da krene. U vanglicu staviti jaje, so, belance, isipati polovinu brašna, dodati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesiti glatko testo.

Testo odmah podelite na 10 loptica. Svaku razvuci oklagijom. Prvu premazati omekšalim margarinom, drugu

sirom, trecu margarinom, cetvrtu sirom i tako sve do desete kore naizmenicno. Pore?ajte jednu na drugu i pre?ite malo oklagijom preko svih da se napravi velicina pleha. Pleh obložite papirom za pecenje. Malo rukom oblikujte testo do ivice posude. Nožem preseći testo na kockice 3x3 cm. Ostatak margarina prelijte preko pogace.

Ostavite da miruje 15 minuta. Žumance umutite pa premažite celu pogacu. Pospite susamom i morskom solju. Pecite na 200 C oko 10 minuta, a onda smanjite na 180 C i dopecite još 5-6 minuta.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet