

Lisnata pogaca (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2 dlmleka**
- **1/2 kockekvasca**
- **2 dl jogurta**
- **1jaje**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicicasoli**
- **600 g brašna**
- **50 mlulja**

Za premazivanje:

- **1 jaje**
- **par kapiulja**

Filovanje:

- **200 gsitnog sira**
- **100 gputera**
- **malosoli**

Priprema

U mlako mleko staviti šecer i kavasc da nado?e. U spreman kvasac dodati jaje, jogurt, ulje, so i postepeno

dodavati brašno. Umesiti glatko testo i ostaviti da se odmara dok se ne udvostruci. Nakon toga testo razvuci u veliki pravougaonik, što tanje.

Sir i omeškali puter sjediniti viljuškom. Po želji malo posoliti.

Testo premazati sirom i puterom i iseci na trake visine vašeg okrugle tepsije. Uviti prvu traku kao puža.

Ispraviti je i sledece trake lepiti okolo. Prebacite u tepsiju, premažete jajetom umucenim sa malo ulja. Ostavite da naraste 30 minuta. Po želji pospete susamom i pecete 40 minuta u na 180 stepeni.

Savet