

## **Lisnata pogaca (11)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2,5 dlmleka**
- **20 gkvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **2 kašicicesoli**
- **3 kašikeulja**
- **500 gbrašna**

#### **Ostalo:**

- **125 gmekog margarina**
- **1jaje**
- **po potrebisam**
- **po potrebi lan**

### **Priprema**

U malo toplog mleka dodati kašicicu šecera, kvasac i razmutiti sa kašicicom brašna. Ostaviti da se kvasac podigne. U ciniju staviti ostatak toplog mleka, podignut kvasac, ulje, so i polako dodajuci brašno umesiti testo. Odmah podeliti na pet obgica, ostaviti ih malo da narastu i razviti svaki u velicinu tanjira. Pola omešalog margarina podeliti na cetiri dela i premazati svaku obgu, osim poslednje. Slagati ih jedna na drugu. Zaseci ih nožem na cetiri dela, ali ne do kraja ivice testa. Ponovo zaseci i tako dobiti osam trouglova. Svaki trougao podici rukama i prebaciti na ivicu testa i krajeve podvuci ispod testa. Testo ostaviti pokriveno da duplira pa pre pecenja premazati sa jajetom i posuti semenkama. Peci na 200C dok pogaca ne dobije lepu boju. Vrucu pokriti duplom kuhinjskom krpom.

## Savet