

Lisnata pogaca (11)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5** dlmleka
- **20** gkvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **3 kašike**ulja
- **500** gbrašna

Ostalo:

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

Priprema

U malo toplog mleka dodati kašičicu šećera, kvasac i razmutiti sa kašičicom brašna. Ostaviti da se kvasac podigne. U činiju staviti ostatak toplog mleka, podignut kvasac, ulje, so i polako dodajući brašno umesiti testo. Odmah podeliti na pet obgica, ostaviti ih malo da narastu i razviti svaki u velicinu tanjira. Pola omekšalog 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