

Lisnata pogaca sa šunkom i sirom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **2 dl** mleka
- **1 dl** jogurta
- **180 ml** pavlake
- **1 kašika** šecera
- **2 kašice** soli
- **150 g** margarina
- **3** jajeta
- **200 g** šunke
- **200 g** sira

Priprema

Staviti kvasac u mlako mleko sa kašikom šecera da nadoe. Nadošao kvasac, dva jajeta, jogurt i dve kašike pavlake i so sipati u brašno i umesiti srednje tvrdo testo. Ostaviti testo malo da odstoji pa ga podeliti na 10 loptica. Svaku lopticu razvuci oklagijom i premazati margarinom i slagati jednu na drugu. Margarin ne mazati na poslednju razvucenu lopticu. Razvuci testo premazati pavlakom i nafilovati šunkom i sirom. Uviti u rolnu seci i reati u pleh. Premazati jajetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet