

# **Lisnata pogaca sa šunkom i sirom**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1**kvasac
- **2 d**lmleka
- **1 dl**jogurta
- **180 ml**pavlake
- **1** kašikašecera
- **2** kašicicesoli
- **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**