

Lisnate pogacice sa sirom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 pakovanja** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **2,5 dl** mleka
- **150 g** margarina
- **150 g** sitnog sira
- **1** žumanac
- **po želji** susam

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti izmravljeni kvasac, kašičicu šecera i brašna, pa ostaviti da nadoe. U sud za mešenje sipati polovinu brašna, dodati so i promešati. Dodati nadošao kvasac, a zatim postepeno dodavati preostalo brašno. Mesiti dok se ne dobije glatko testo. Prekriti ga čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe. Umutiti penasto margarin i sitan sir.

Nadošlo testo oklagijom istanjiti na debljinu od oko jednog centimetra. Premazati ga sa 1/3 umucene smese od margarina i sira, pa preklopiti sa gornje i donje strane, a zatim i sleva i zdesna. Ostaviti ga da miruje oko 20 minuta.

Postupak premazivanja, preklapanja i mirovanja ponoviti još dva puta. Nakon toga, testo istanjiti u pravougaonik debljine oko centimetar i po i iseci na željene dimenzije.

Premazati ih žumancetom umucenim sa malo ulja i posuti susamom. Peci ih u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet