

Lisnata pogaca sa šunkom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml mleka**
- **1 kockica kvasca**
- **2 kašice šecera**
- **2 kašice cicesoli**
- **4 jajeta**
- **100 ml ulja**
- **1 kg brašna**

Ostalo:

- **1 margarin**
- **300 g šunke**
- **200 g kackavalja**
- **1 jaje**
- **2 kašike pavlake**
- **malosusama**
- **malosemenki lana**

Priprema

Mleko zagrejati, dodati šefer i kvasac. U posebnu posudu pomešati polovinu brašna, so, dodati ulje i jaja, pa umešati mleko. Zamesiti testo postepeno dodajući preostalo brašno. Pokriti krpom i ostaviti testo da naraste oko 45 minuta.

Testo razviti u koru debljine oko 0,5 cm. Margarin narendati na sredinu kore pa preklopiti sa desne strane ka sredini. Potom na preklopljenu stranu narendati margarin, pa preklopiti sa leve strane ka sredini.

Od jednog margarina odvojiti malu kockicu za podmazivanje šerpe, a zatim rendati margarin na sredini, pa preklopiti odozgo na dole, rendati margarin, pa preklopiti odozdo na gore.

Testo opet razviti u koru debljine 0,5 cm. Narendati prvo šunku pa kackavalj po celoj kori.

Koru zatim uviti u rolat.

Seci rolat na manje 'pužice' debljine 1 cm i reati u duboku šerpu podmazanu margarinom.

Jaje umutiti viljuškom, dodati pavlaku, pa premazati preko pogace. Posuti susamom i lanom.

Ostaviti 10 minuta da naraste pa peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Od ove mere imala sam dve srednje pogace.

Savet

Po vrhu možete staviti bilo koje semenke, a u testo se može dodati i mleveni lan.