

Lisnata pogaca (15)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 250 ml vode
- 2 jajeta
- 4 kašike ulja
- 1/2 kockice kvasca
- 800 g brašna
- 1/2 kašice soli
- 1/2 kašice šećera
- 1 kašica sirceta
- Za premazivanje pogace:
- 1 žumance

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica pa testo podeliti na tri jednaka dela a četvrti deo je manji (on ide u sredinu pogace). Prvi deo podeliti na četiri loptice (ovo isto uraditi sa druga dva dela). Zatim svaki kolacic malo razviti u krug i premazati istopljenim margarinom... Premazati tri loptice, a četvrtu staviti odozgo ne premazati. Ovako uraditi i sa drugim delom testa i sa trećim delom, a sa četvrtim delom ne... četvrti deo treba da je manji i njega delimo na dva dela - lopticu i mrežu. Prvi deo testa razviti i uviti u rolat... Rolat iseci na parčice debljine 1cm. Poredjati krugove po obodu pleha (po stranici pleha). Drugu koru iseci na osmine pa prebaciti u pleh pa tek onda provlaciti isecene ivice. Treći deo testa iseci na osmine provlaciti svaku ivicu između ivica prve kore. četvrtu lopticu podeliti na dva dela pa jedan okrugli deo staviti u sredinu podace, a drugi deo istanjiti u tanku traku iseci je na nekoliko delova i uplesti u mrežicu koju stavimo preko loptice. Ostaviti pogacu da odmori 30 minuta premazati žumancetom pa peci na 180C 20 minuta, a zatim pogacu pokriti folijom ili papirom za pečenje i dopeci još 20 minuta. Ja sam u pleh stavila jednu veoma tanku koru pa tek sam onda pocela da redjam

iseceno testo.....

Savet