

Lisnata punjena pogaca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** ulja
- **200 ml** kisele vode

Još:

- **100 g** otopljenog margarina
- **150 g** sira

Priprema

U malo tople vode razmutiti kvasac i zajedno sa malo šecera i brašna ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati, ulje, prašak za pecivo, kiselu vodu, so i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da nadolazi oko 20 minuta. Nadošlo testo premesiti i podeliti na sedam jednakih loptica.

Prvu lopticu razviti, premazati otopljenim margarinom i posuti sirom. Zatim sa strane iseci na nekoliko mesta (tako da sredina ostane nerasecena). Dobijene krajeve preklapati redom jedan preko drugog ka sredini, tako da se od testa formira krug. Dobijeni krug ostaviti sa strane.

Razvuci drugu lopticu, takoe je premazati margarinom i posuti sirom. Raseci na isti nacin kao i prethodnu. Na sredinu ove rasecene kore staviti krug koji smo odložili sa strane. Krajeve druge kore preklapati preko naslaganog testa. Ovakav postupak ponavljati sve dok se ne doe do poslednje kore.

Dobijenu pogacu staviti u pleh, premazati margarinom i ostaviti oko 15 minuta da nadoe. Zatim je prstima pažljivo rastanjiti što je više moguće.

Iseci je na kocke (ali ne do kraja - paziti da donji deo pogace ostane nerasecen). Po želji je premazati umucenim žumancetom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 30-40 minuta.

Savet