

Brzo lisnato testo



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 čaše (250ml)**brašna
- **1**jaje
- **1 kašika**ulja
- **1 kašika**sirceta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soi
- **1 čaša**vode
- **200 g**margarina

Priprema

Sipati u ciniju brašno, jaja, ulje, sirce, šecer, so, a onda dodavati vodu da se zamesi testo ne bas meko. Po potrebi dodati kašiku dve vode. Testo ostaviti da miruje dvadeset minuta, a onda ga podeliti na cetiri dela.

Svaki deo razvuci u krug pa posuti rendanim dobro rashlaenim margarinom (po 50g).

Malo razmazati margarin pa testo uviti na oklagiju. Najbolje je raditi sa tankom, digackom oklagijom jer ce biti više namotaja. Ja imam kracu i debelu pa sam imala malo namotaja pa sam pokušala sa kartonskom rolnom koja je duža. Treba testo raseci ostrim nožem skroz po dužini oklagije da se otvori testo i dobije pravougaoni višeslojni oblik.

Testo preklopiti sa jedne i druge strane (3 sloja). Tako uraditi sa sva cetiri dela.

Testo umotati u najlon pa držati u frižideru do upotrebe. Možete i zamrznuti pa kad vam zatreba izvadite. Kvadrat razvuci do željene debljine za pogacice oko 1-1,5 cm, a ako pravite kiflice ili rolnice onda tanje. Od svakog dela se može iseci 6 delova za rolnice (ukupno 24). Ja sam pravola pogacice.

Savet

Testo se vrlo brzo napravi, rashladite ga ili zamrznite i po potrebi koristite. Lepo se lista sto se vidi na slici. Obavezno koristiti tanku i dugacku oklagiju, jos je bolji rezultat.