

Lisnata pogaca sa viršlama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo_

- **500 g** pšeničnog brašna
- **100 g** gražanog brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** sive kvasca
- **1 pršak** za pecivo
- **1 kafena šoljica** ulja
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1 dl** mleka
- **oko 2 dl** toplo vode

I još:

- **100 g** hladnog maslaca ili margarina
- **100 g** parmezana
- **6** viršli
- **1** jaje za premaz

Priprema

Prosejati obe vrste brašna, staviti u njega sve sastojke i, dodajuci smlacenou mleko i toplu vodu, umesiti gipko testo. Ostaviti ga da naraste, na ovu vrucinu, nece mu trebati mnogo vremena... Potom istresti testo na sto, razvuci koru, narendati preko hladan maslac ili margarin i posuti parmezanom.

Umotati koru u rolat.

Viršle iseci na pet pribilnih delova, tako da dobijemo trideset komada.

Sad rolat isecemo na trideset delova.

Svaki deo testa istanjimo medju dlanove, stavimo koladic viršle i umotamo u lopticu.

Loptice reamo u pleh obložen pek papirom. Loptice ce biti "neuredne" zbog maslaca ili margarina...

Reamo ih u okrugli pleh i ostavimo da odmore. Pecnicu ugrejemo na 200 stepeni i...

...tik pred pecenje, premazemo je umucenim jajetom i pospemo semenjem po želji. Peci pogacu da fino porumeni...

Savet

Ukus je božanstven, ali, zaista... Probajte... Prijatno!