Lisnata cvet pogaca



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **1/2**kvasca
- **100 g**margarina
- **3**jajeta
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**soli
- **50 ml**ulja
- **malo**semenki

Priprema

U mlako mleko staviti šecer i kvasac da malo naraste. Kada je kvasac malo narastao dodati brašno i umesiti meko testo. Podeliti testo na tri dela. Od prvog dela napraviti veliku lopticu i staviti na sredinu pleha. Drugu lopitcu podeliti na 6 delova svaki deo razvuci i mazati margarinom sem poslednje. Razvuci u trouglice, iseci po sredini i uviti. Reati preko loptice u plehu. Ponoviti postupak sa trecom lopticom samo što trouglove urolati i staviti oko loptice u plehu. Pogacu premazati jajetom i posuti semenkama po želji. Peci na 180 stepeni 40 minuta.

Savet

Prijatno.