

## Lilahagymás pogácsa

### Hozzávalók:

1 kg liszt  
50 dkg vaj vagy  
margarin  
2 evőkanál só  
2 tojás  
1 dl tej  
1 nagydobozos tejföl  
csipet cukor  
5 dkg élesztő  
7 dkg vaj  
3-4 fej lilahagyma  
1 tojás



### Elkészítés:

A tejet meglangyosítjuk, beleszórjuk a cukrot, majd belemorzsoljuk az élesztőt. Hagyjuk 10 percig pihenni. A vajat elmorzsoljuk a liszttel, majd belekeverjük a sót. Közepébe készítsünk egy mélyedést, és ide tegyük a tejfölt, a tojásokat és a felfutott élesztőt.

Gyúrjuk össze a tésztát. Ezután csomagoljuk fóliába és 2 órára tegyük be a hűtőbe.

A 7 dkg vajat felolvasztjuk, majd az aprókockára vágott lilahagymát lassú tűzön pirosra sütjük benne, utána hagyjuk langyosra kihűlni.

A tésztát lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk, majd a hagyma háromnegyedével megkenjük. Ezután hajtogatjuk. A tészta felső harmadát a középső harmadára hajtjuk, majd az alsó harmadát ennek a tetejére. A maradék hagymát ekkor kenjük rá a tésztára.

Mindkét oldalról behajtatjuk a tésztát a közepéig, majd kettéhajtuk. Hűvös helyen hagyjuk pihenni legalább 30 percig.

Ujjnyi vastagra nyújtjuk, majd pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk.

Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk őket és hagyjuk megint 30 percig kelni. Ez alatt melegítsük elő a sütőt 200 fokra.

Végül kenjük le tojással és körülbelül 10-15 perc alatt készre sütjük.

*Jó étvágyat!*

Beküldő neve:  
Keszler Jánosné  
3655 Hét, Újítók út 1.