

## ***Pogaca sa slaninom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2** čaše od **250** mlobicnog brašna
- **1/2** čašejecmenog brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3**jajeta
- **1** čašajogurta
- **1/2** čašedulja
- **100** gstarog kajmaka
- **50** gsitno seckane slanine
- so

### **Priprema**

U dubljoj posudi razbiti jaja, umutiti ih žicom za mucenje (ne mora mikser). Dodati sve navedene sastojke (pazite - ako je kajmak slan, so nije potrebna) i umutiti testo. Kašikom, još jedanput, dobro promešati i sipati u podmazani pleh (vel. 20x26 cm). Staviti da se pece, u prethodno zagrejanjoj rerni, na 190 stepeni.

Kada porumeni izvaditi pogacu, ostaviti da se malo prohladi i poslužiti.

### **Savet**