

Heljdina pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 500 g jogurta
- 3 kašike ulja
- 1 kašičica soli
- 1,5 šolja (od 200 ml) pšenicnog brašna
- 1,5 šolja (od 200 ml) heljdinog brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja, ulje i jogurt. Posebno sjediniti suve sastojke.

Zatim suve sastojke sjediniti sa smjesom od jaja, pa umutiti. Sipati u manji pleh, obložen papirom za pečenje.

Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C, nekih 40 minuta. Pecenu pogacu ostaviti 3-4 minuta "da odmori", pa poslužiti!

Savet