

Zelena pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- 4 jajeta
- 1 šolja jogurta
- 1/2 šolje ulja
- 1 šolja brašna
- 1 šolja griza
- 1 kesica praška za pecivo
- 200-250 g mladog kravljeg sira
- 200-250 g bobarene i sitno naseckane blitve
- 1/2 kašičice soli
- po želji susam za posipanje

Priprema

Jaja umutiti, dodati jogurt i ulje. Promešati pa dodati brašno, griz i prašak za pecivo. I ovo dobro promešati. Na kraju dodati sir, blitvu (spanac, kopriva....) i so. Posuti susamom. U namastenu tepsiju (br.28) sipati i peći na temperaturi 180-200 C.

Savet

Napomena: Šolja je od 200 ml (može i ona od jogurta, ona je od 150 ml) važno je samo da se koristi ista kao mera za sve. Ko voli, susamom prepeći može da pospe pogau. Služiti toplo, mada je lepa i kada se ohladi :) Prijatno ;)