

Presna pogaca sa povrćem i semenkama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g** graženog brašna
- **100 g** brašna tip 500
- **100 g** semenki suncokreta
- **50 g** semenki bundeve
- **50 g** susama
- **1 koren** šargarepe
- **1 koren** cvekle
- **3 dl** kisele vode

Ostalo:

- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **na vrh kašice** sode bikarbone

Priprema

U posudu pomešati brašno, so, po 50 grama semenki prethodno prepečenih, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, na kraju dodati prethodno na krupnije izrendanu svežu šargarepu i cveklu. Sve zamesiti kiselom vodom. Ako je potrebno dodati još brašna da se dobije testo koje se ne lepi. Pleh podmazati uljem pa posuti polovinom preostalog semena suncokreta, odozgo staviti umešenu pogacu i lagano rukama razvuci po celom plehu. Preko pogace posuti preostale semenke suncokreta i lagano rukom utisnuti seme u testo. Ostavite pogacu petnaestak minuta da se odmara pa je zatim ispecite.

Savet