

Brza pogaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pogacu:

- **500 g** brašna
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **oko 300 ml** mineralne vode
- **1 prašak** za pecivo
- **po ukusu** lanom ili susamom

Priprema

Sjediniti brašno, so i prašak za pecivo, pa dodajte ulje. Zatim uz dolivanje mineralne vode zamijesite tijesto, koje se ne lijepi za ruke. Od tijesta oblikujte 1 vecu ili 2 manje pogace. Izbockajte pogacu viljuškom ili zarežite nožem. Po ukusu, pospite lanom ili susamom.

Prekrijte krpom i ostavite da miruje oko 20 minuta. Zatim pecite u pecnici, zagrijanoj na 200 C nekih 15-20 minuta. Pecenu ostavite prekrivenu 10-tak minuta, pa poslužite!

Savet