Brza pogaca bez jaja

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**kisele pavlake
- **1 dl** mlake vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašika**ulja
- **450 g**brašna

Priprema

ašu od 2 dl kisele pavlake sipati u posudu za mešenje, dodati 1 dl mlake vode i sve sjediniti, dodati so i na kraju brašno u kome ste umešali kesicu suvog kvasca. Zamesiti testo koje se ne lepi za prste. Podmazati pleh sa malo ulja, staviti testo i rukama formirati pogacu. Premazati je preostalim uljem i ukrasiti, izbockati po želji. Pleh prekriti folijom i staviti na toplom desetak minuta dok se ugreje rerna.

Rernu ugrejati na 250 C, staviti pleh da se pece, temperaturu smanjiti na 220 posle pet minuta i peci dok porumeni. Pecenu pogacu uviti u platnenu salvetu, da malo odmori i toplu služiti.

Savet