*Srce pogaca *posna**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**hlebnog brašna
- **50 g**bundevinog semena
- **100 g**suncokretovog semena
- **50 g**susama
- **malo**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 dl**kisele vode

Priprema

Sve semenke ispeci da dobiju zlatastu boju. Ohladiti ih, brašno pomešati sa solju i praškom za pecivo, dodati semenke.

Zamesiti kiselom vodom mekano testo. Pripremiti kalup, posuti brašnom, pa postaviti rastanjeno testo. Dok se rerna zagreje ostaviti testo da se malo *odmori*. Zagrejati rernu na 250 stepeni, staviti pogacu, posle 10 minuta temperaturu smanjiti na 200 i peci dok pogaca porumeni. Služiti toplu.

Savet

Ova pogaa jede se kada se posti na vodi, pa se zbog toga pleh ne podmazuje. Ako je spremate da je jedete uz sir, onda možete podmazati pleh