Pogaca sa slaninom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**vode
- **oko 50 ml**ulja
- **oko 100 g**slanine
- **malo**masti

Priprema

U brašno dodati sodi bikarbonu, so i ulje. Postepeno dodavati mlaku vodu i mesiti testo. Kada ste umesili testo, rastenjite ga malo. Premažite tepsiju uljem i stavite pogacu, izbockati testo viljuškom. I staviti na pecenje na 200 C oko 30 minuta. Na polovinu pecenja smaniti temperaturu.

Kada je pogaca pecena, okrenuti je i iseci na pola, nožem blago iseci na kocke samo površinu.

Na malo masti ispržiti iseckanu slaninu.

Pogacu preliti isprženom slaninom i otpljenoj masti.

Preklopiti sa drugim delom koji ste isekli, i iseci pogacu.

Savet

Pogaca je najukusnija dok je vruca.