

Seljacka pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mlake vode
- **1/2** kockice kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** sirceta
- **po potrebi** brašna

Priprema

U dublju vanglicu sipati mlaku vodu, dodati šecer, izmrviti kvasac, dodati 2 kašike brašna i ostavite da kvasac nadoe. Kada kvasac nadoe dodati sirce i so pa postepeno dodajte brašno meseci testo. Umesite glatko testo, pokrijte vanglicu krpom i ostavite na toplom oko 30 minuta da testo naraste. Naraslo testo premesiti, i tako loptasto stavite u podmazanu tepsiju. Testo rastanjite rukom da prekrije tepsiju, pokrijte krpom i ostavite ga da odstoji 5 minuta. Nakon toga pogacu mestimicno izbušite sa viljuškom i pecite u zagrejanoj rerni dok lepo ne požuti. Prijatno!

Savet