

Presna šarena pogaca



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **4,5 dl** hladne vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** soli
- **maloulja** za premazivanje
- **2 kašike** semenki suncokreta

Priprema

Ime presna pogaca dobila je zbog toga što u njoj nema kvasca, mesi se sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, a šarena jer se šara dvema viljuškama. Ovakve pogace mesila je moja majka šezdesetih godina, izvodila je viljuškama razne šare, i ako sam bila dete, mnogo su mi se dopadale te njene pogace zbog ukusa i lepote. Mesim ih i ja i šaram ih kako kad imam vremena. Zvali smo ih još i *heklane* pogace, jer su se šarale kao heklani miljei i šustikle

Zamesite testo od gore navedenih sastojaka. Neka vam testo bude mekano i glatko i da se ne lepi za prste. Ako je potrebno dodajte još malo brašna. Mesite ga lagano bar petnaestak minuta. Podmažite pleh i rukama rastanjite testo u plehu. Premažite uljem i lagano sa dve viljuške okrenute leima šarajte testo.

Uključite rernu na 220 stepeni dok vi oslikavate pogacu. Lepota pogace zavisice od vaše kreativnosti i dara.

Kada završite sa oslikavanjem-šaranjem pogace, stavite je u zagrejanu rernu i pecite 25-30 minuta. Pecenje

zavisi od toga kakva vam je rerna. Kada pogaca dobije zlatno-žutu boju izvadite je iz rerne, prekrijte platnenom salvetom i sacekajte da se malo odmori-prohladi.

Odlicno se slaže sa sirom i cvarcima, probajte, još ako imate *duvan* cvarke, e to je prava gozba.

Savet