

## ***Brza lažna pogaca (sa sirom)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 400 g svježeg sira
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 ml ulja
- 200 ml jogurta
- 150 ml kisele pavlake
- po ukusu soli
- parce putera

### **Priprema**

Sjediniti sir, jaja, pavlaku, jogurt, ulje i so. Dodati brašno i prašak za pecivo, pa sve dobro umutiti. Pleh dobro premazati puterom, pa sipati smjesu.

Pecnicu zagrijati na 240 C. Staviti pitu da se pece, oko 20 minuta.

Pecenu pitu poslužiti toplu, sa kiselom pavlakom.

### **Savet**