

# **Pogaca mešena kašikom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **3 šoljicemleka**
- **1/2 kockekvasca**
- **8 šoljicabrašna**
- **1 šoljicaulja**
- **2jajeta**
- **1 kašika soli**
- **1/2 kesice praška za pecivo**

### **Fil:**

- **100 g**sitnog sira
- **100 ml**jogurta
- **2**jajeta
- **1 kašicica** soli

### **Za posipanje:**

- **malokrupne morske soli**
- **malosusama**
- **malosemena lana i kima**

## **Priprema**

U mlako mleko staviti pola kvasca i ostaviti da nadoe. Potom u odgovarajuci sud sipati brašno, ulje, 2 jajeta, so, prašak za pecivo, pa kašikom zamesiti sa nadošlim kvascem (sve dobro promešajte kašikom da nema grudvica). Ostavite testo da se odmori i naraste oko pola sata.

Nadošlo testo vaditi nauljenom kašikom i reati u podmazan pleh.

Potom umutiti 2 jajeta, sa sirom i jogurtom, preliti preko pogace i ostaviti da još malo naraste oko 10-15 minuta.

Pospite pogacu susamom, lanom, kimom i krupnom morskom soli. Pecite oko 20 minuta na temperaturi od 180°C.

Pogacu možete služiti kao predjelo. Može se lomiti ili seci nožem. Mi je lomimo :-)

## Savet

Pravi se veoma brzo, nije potrebno mešenje, samo se promeša kašikom. Moja mera je šoljica od 180 ml, kao aša od jogurta, vi možete i manju šoljicu i veu, bitno je da se sve istom šoljicom meri. Veoma je ukusna. Prijatno :-)