

Najbrža pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** kiselog mleka
- **200 g** narendanog kackavalja
- **1** jaje
- **1 kašika** jabukovog sirceta
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **2 kašičice** ruzmarina
- **1 kašičica** tucane ljute paprike
- **1 kašičica** soli
- **300 g** brašna

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **malokrupne** morske soli
- **po potrebi** lana i susama

Priprema

U posudu za mešenje stavite kiselo mleko, narendan kackavalj, jaje, ruzmarin, tucanu ljutu papriku, jabukovo sirce, so, prasak za pecivo i sodu bikarbonu, promešati kašikom, pa postepeno dodavati brašno, mesiti dok se ne dobije glatko testo.

Razvuci testo oklagijom u formi kruga, debljine 1 cm. Staviti ga u pleh obložen papirom za pečenje. Šoljom ili odgovarajućom posudom formirati krug na sredini testa, a oko kruga iseci krake (16). Svaki krak uvrnuti.

Premazati pogacu umućenim jajetom, sredinu posuti lanom ili kimom, a krake susamom, celu pogacu posuti krupnom morskom soli. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C 10-15 minuta dok ne poprimi zlatno - žutu boju.

Prohlaenu pogacu služiti uz ajvar, kiselo mleko, pavlaku....

Savet

Jako meka i ukusna pogaa, koja je gotova za bukvalno 30 minuta (tu je ukljueno i pečenje iste). Prijatno.