Brza pogaca

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **1 cašajogurta**
- **2 cašeintegralnog brašna**
- **3 ravne kašikebelog brašna**
- **125 mlulja**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 kašikachia semenki**

Priprema

Pripremiti tepsiju promera 20 cm, obložiti sa pek papirom. Uzeti zdelu i redom stavljati sastojke, brašna, prašak za pecivo, ulje, so, jogurt i sve kašikom dobro izmešati. Na tepsiju sa pek papirom posuti chia semenke, potom sipati smesu. Smesa "odmara" dok se rerna greje na 180 stepeni. ackalicim proverite nakon 30 minuta da li je pecena. Izvadite je iz rerne, okrenite naopacke i stavite na tanjir, skinite papir. servirajte, korica hrskava, a lomi se rukama.

Savet