

Mekana pogaca sa jogurtom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl jogurta
- 230 g brašna
- 130 ml ulja
- 1 kašičica soli
- 1/2 kesice praška za pecivo

Priprema

Jednostavna, a veoma ukusna i mekana pogaca, koja je cesto na mojoj trpezi, a odlican je izbor i u slucaju iznenadnih gostiju, jer se jako brzo sprema. Umutiti jedno jaje i jedno belance, dodati jogurt i 130 ml (2 šoljice) ulja. Ovoj smesi dodati 230 g (13 kašika) mekog brašna, pr. za pecivo, so i sve dobro izmešati. Ako je smesa gušca, dodati još 50 ml jogurta, jer sve zavisi od toga koje se brašno koristi. Pleh velicine 20x30 cm premazati uljem i posuti brašnom, pa izruciti smesu. Premazati umucenim žumancem i peci u zagrejanjoj rerni na 220 stepeni C oko 20 minuta.

Savet

Ako pravite duplu meru, pecite u plehu velicine 23x35 cm.