

Mekana pogaca sa jogurtom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **2 dljogurta**
- **230 gbrašna**
- **130 mlulja**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**

Priprema

Jednostavna, a veoma ukusna i mekana pogaca, koja je cesto na mojoj trpezi, a odlican je izbor i u slučaju 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 gušća, 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 zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 20 minuta.

Savet

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