

****Seljacka* pogaca***



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **3 kašičice** soli
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **500 ml** kisele vode

Priprema

Pomešati brašno, so i sodu bikarbonu. Sve to zamesiti sa od prilike 500 ml kisele vode. Testo treba da bude glatko.

Testo rastanjiti rukama. Staviti na podmazanu tepsiju. Testo izbockato viljuškom i peci u zagrejanj pecnici dok ne porumeni. Na 200°C 40 minuta.

Savet

Uz ovu pogau najslae je jesti sir i kajmak! Ovo sam nauila od moje bake. Za mene je ovo najlepša i prava pogaa! Izvolite i prijatno Vam bilo!