

## *Brza meka pogaca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolje**brašna
- **1 šolja** jogurta
- **1/2 šolje** ulja
- **1 kašicica** šecera
- **1,5 kašicica** soli
- **1 kesica**praška za pecivo

#### **Za posipanje:**

- **po potrebi** krupna morska so

### **Priprema**

Pripremiti sastojke. Mera je šolja od 2,5 dl. Šolje sa brašnom malo uzvršiti.

U posudu za mešenje staviti brašno, so, šecer i prašak za pecivo. Promešati, pa dodati jogurt i ulje. Promešati varjacom. Testo ce biti žitko, delovace masno i pomalo lepljivo.

Testo rasporediti u manji ?uvec pleh obložen papirom za pecenje, da bude otprilike debljine 1-1,5 cm. Ukljuciti rernu na 180 C, dok se pecnica greje, ostaviti testo da odmara u plehu. Peci u zagrejanjoj rerni oko 10-15 minuta.

Prohlášenou pogacu iseci na parcad i poslužiti. Prijatno.

## **Savet**

Prekusna, meka pogača, jednostavna i brza za pripremu. Prijatno ?