

Brza pogaca (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** belance za premaz
- **malokrupne** soli za posipanje

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo. Polovinu staviti u posudu napraviti udubljenje dodati jaje i žumance, ulje i so pa sa vodom zamesiti. Pogacu ostaviti 10 minuta da odmori. Premesiti pogacu. Uzeti vecu tepsiju u nju staviti papir za pecenje. Pogacu staviti na pek papir i blago rukama oblikovati tanji krug. Malo je izbockati viljuškom.

Premazati belancetom posuti sa krupnom soli. Pecu u zagrejanjoj rerni na 220 stepeni 20 minuta. Prijatno.

Savet