

## *Pastirska pogaca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15 kašika** brašna
- **1 šolja od 200ml** kiselog mleka
- **1/2 šolje** ulja
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje

### **Priprema**

U ciniju staviti brašno, so, sodu bikarbonu, dodati ulje i kiselo mleko. Umesiti fino glatko testo da se nelepi za ruke. Na pek papiru rastanji pogacu. 2 kašike hladne vode pomešati sa 2 kašike mleka i premazati celu pogacu. Tupom stranom noža utisnuti kockice u pogacu. Na svaku kockicu staviti malo soli.

Peci u rerni 30 minuta na 180 stepeni.

### **Savet**

Nere za poga?u su šolje od 200ml. Savet drugarski praviti duplu meru odmah, preukusna stari bakin recept.