

Kukuruzna pogaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**kukuruznog brašna
- **200 g**palente ili kukuruznog griza
- **200 ml**vode
- **1 kašicicasoli**
- **20 g**kvasca
- **1/2 kašice**šecera
- **1 kašikamasti**
- **1jaje**

Priprema

U posudu u kojoj cete mesiti pogacu staviti izmrvljen kvasac, šefer i preliti sa 50 mililitara mlake vode. Ostaviti da uskisne, pa kada kvasac uskisne dodati ostatak vode, mast i so. Brašno i palentu pomešati, pa onda i to dodavati postepeno i umesiti testo. Ako je potrebno dodati još malo vode da se umesi testo da se ne lepi za ruke. Od testa odmah formirati željeni oblik i staviti u podmazanu tepsiju. Po želji premazati umucenim jajetom. Peci u zagrejanoj rerni dok ne porumeni.

Savet