

Pogaca sa sirom (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **200 gsira**
- **180 gjogurta**
- **100 mlulje**
- **1 kesiceprška za pecivo**
- **15 kašikabrašna**
- **po ukususu**

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti sir i jaja, jogurt, ulje, posoliti i sve izmešati rucnom žicom za mucenje. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo te sve lagano promešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pekac (ili tepsiju) premazati uljem i posuti brašnom, usutti pripremljenu smesu i ravnomerno je rasporediti. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta, peci 15 minuta na 200 stepeni pa potom smanjiti na 180 stepeni i peci još 15 minuta.

Gotovu pogacu izvaditi iz rerne, ostaviti da se malo prohladi i poslužiti.

Savet