Brze pogace

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**kiselog mleka
- **550 g**speltinog brašna
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malo**soli

Ostalo:

- **1/2**margarina ili maslaca
- **1** jaje

Priprema

Volim brze i jednostavne recepte. Ove pogace ili lepinje to zaista jesu. Volim da radim da testom i nije mi bilo teško da sledim Oliveru. :) Umesto kiselog mleka, možete koristiti neki gusti jogurt, a umesto speltinog brašna, može obicno brašno. Za premazivanje može i margarin i maslac šta imate kod kuce. U zdelu brašno prosejati sa praškom za pecivo, dodati malo soli, ako vam trebaju da ih jedete sa nekim pekmezom ili kremom, stavite manje, a ako ih jedete u slanoj varijanti, posolite po ukusu. Promešajte, dodajte ulje, jogurt i zamesite testo. Testo podelite na 5-6 loptica. Svaku lopticu što tanje razvaljajte oklagijom, premažite otopljenim maslacem ili margarinom, urolajte i savite u krug. Rukom malo pritisnite i oklagijom ih ponovo razvaljajte na debljinu oko pola cm. Na okruglu tepsiju stavite papir za pecenje, stavite lepinju i premažite umucenim jajetom. Pecite na 250 stepeni nekoliko minuta dok ne porumene... i tako sve dok imate. Pazite visoka je temperatura pa ih cesto pogledajte da ne izgore.

Mogu da se jedu i slane i slatke, kako volite.

Savet