Danin brzi hleb

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **560 g**brašna
- **500 ml**jogurta
- **1 kašicica**soli
- **1,5 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**šecera
- **2**jajeta

Priprema

Ugrejati pecnicu na 200 stepeni. Pomešati jogurt sa jajima, praškom za pecivo, šecerom i i solju. Dodati brašno i izmešati varjacom. Testo je mekano i lepljivo, tako treba da bude. Nauljiti tepsiju u kojoj ce se peci i staviti da se ugreje dobro. Sipati testo, poravnati i peci 20-tak minuta.

Savet

Hleb je divan,mekan i brzo se pravi,pogotovo kad ponestane...