

## **Najbrža pogaca (2)**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 ml**ulja
- **100 ml**vode
- **1**belanac
- **po ukusu**soli
- **po željikim**

### **Priprema**

U dublju vanglicu sipati brašno, prašak za pecivo, so, ulje i vodu, pa umesiti glatko testo.

Ostaviti ga da miruje oko 10 minuta, pa ga ponovo razmesiti i razviti na debljinu od oko pola centimetra.

Prebaciti ga u tepsiju, ostaviti da odstoji 5-6 minuta, pa ga zaseći na kocke. Premazati ga belancetom i posuti kimom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

### **Savet**