

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 želji** kim

Priprema

U dublju vnglicu 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 zaseci na kocke. Premazati ga belancetom i posuti kimom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet