

## *Pogaca, bez cekanja da naraste*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **620 + 40 g** brašna
- **3** jajeta
- **250 g** gustog jogurta
- **150 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1,5 kašičica** soli

#### **Za premazivanje pogace:**

- **1** žumance
- **1 kašičica** ulja
- **1 kašičica** mleka

### **Priprema**

Dno tepsije, vel. 28 cm, prekriti pek papirom (ili dobro premazati maslacem), a stranice premazati maslacem.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, šećer, prašak za pecivo i suvi kvasac. Kašikom promešati, da se svi sastojci sjedine. Zatim dodati dva, cela, jajeta i jedno belance (žumance sacuvati za premazivanje pogace), jogurt, mleko i ulje. Zamesiti testo.

Uz posipanje 40 g brašna umesiti testo, koje treba da bude mekano. Testo prebaciti u tepsiju i, rukom, formirati pogacu. Premazati je sa mešavinom žumanceta, ulja i mleka (staviti sve u šoljicu i viljuškom, dobro, sjediniti).

Pogacu, odmah, staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni. Pecenu pogacu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne i prebaciti je na vecu, kuhinjsku, krpu. Dobro je umotati i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pogacu izlomiti (nikako je ne seci) i poslužiti, uz prilog po ukusu.

## **Savet**