

## ***Pogaca mešana kašikom***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 šoljice** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **8 šoljica** mekog brašna
- **4** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** sitnog sira ili jogurta
- **1,5 dl** ulja
- **2 kašike** susama

### **Priprema**

U mlakom mleku razmutiti kvasac i ostaviti ga da nadoe. Potom u odgovarajuću posudu sipati brašno, šoljicu ulja i 2 jajeta. Dodati so i prašak za pecivo, pa kašikom zamesiti sa nadošlim kvascem. Ostaviti testo da nadoe. Nadošlo testo vaditi nauljenom kašikom i reati u pleh. Umutiti 2 jajeta sa sirom ili jogurtom (ja sam koristila jogurt i malo kiselo mleko), pa prelići pogacu. Poprskati je uljem i posuti susamom. Pogacu ponovo ostaviti malo da nadoe, pa je peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

### **Savet**

Za mlade domaćice, ova pogaa sigurno e vam uspeti, budite odvažni i iznenadite najdraže.