

Pogaca za 30 minuta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **3** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **150 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

Priprema

Tepsiju vel. 26cm obložiti pek papirom i ostaviti je na stranu. Rernu uključiti da se zagreje na 200 stepeni. U vanglicu razbiti jaja i žicom za mucenje ih sjediniti (nije potrebno dugo da se mute). Dodati ulje, jogurt i mleko, pa promešati. Na kraju ubaciti mešavinu brašna, praška za pecivo i soli. Žicom dobro umutiti, da ne ostanu grudvice od brašna (da vas ne buni, testo je retko, ali tako i treba da bude).

Umuceno testo sipati u pripremljenu tepsiju. Staviti pogacu da se pece Kada porumeni probati cackalicom da li je pecena (ako treba prekriti je alu folijom).

Pecenu pogacu izvaditi iz rerne, umotati je u kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohladi. Izlomite je i poslužite...

Recept sam videla od Rahilke Dimovske.

Savet