

## *Kafanska pogaca*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **10 g** suvog kvasca
- **180 ml** gazirane mineralne vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulje

### **Priprema**

Gaziranu mineralnu vodu zagrijati (da bude mlaka), dodati šećer, suvi kvasac i izmešati. U dublju posudu usuti brašno, dodati so i izmešati. Zatim dodati rastvoren kvasac, ulje i zamesiti testo. Testo pouljiti sa obe strane.

Izruciti na radnu površinu i prstima (dlanovima-ne oklagijom) rastanjiti u krug.

Pekac (ili tepsiju manjih dimenzija) premazati uljem i posuti brašnom, staviti testo i prstima ispritskati.

Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta. Viljuškom napraviti šare ("izbockati").

Rernu zagrijati na 250 stepeni, pa pogacu peci 15 minuta na 180 stepeni. Gotovu pogacu izvaditi iz rerne, poprskati vodom, pokriti čistom kuhinjskom krpom, ostaviti da se prohladi...

...te poslužiti.

## **Savet**

Brza, ukusna i mekana pogača. Prijatno!