

Ekstra brza pogaca



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3** jajeta
- **150 ml** mleka
- **250 ml** kiselog mleka
- **100 ml** ulja

Priprema

Tepsiju, vel. 26cm, dobro premazati uljem ili dno tepsije obložiti pek papirom, a stranice premazati uljem.

U vanglicu staviti brašno, dodati so i prašak za pecivo. Promešati. Zatim dodati jaja, mleko, kiselo mleko i ulje. Žicom za mucenje dobro sjediniti sastojke. Testo sipati u pripremljeni pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Kada pogaca dobije rumenu koricu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi tepsiju iz rerne. Pogacu prebaciti na vecu kuhinjsku krpu, umotati je u nju i ostaviti da se prohladi.

Izlomite je i poslužite uz sir, kajmak, pecene paprike...

Recept sam videla na blogu Šerpica - domaci recepti.

Savet