Slani buket

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje**brašna
- **1 šolja**kefira ili jogurta
- **1/2 šolje**ulja
- **1/2 kašicice** sodu bikarbone
- **1/2 kašicice** praška za pecivo
- **po ukusu** so

Fil:

- **po ukusu**rotkvica, luk, praziluk
- **2**jajeta

Priprema

U brašno dodati jogurt, ulje, prašak za pecivo, sodu bikarbonu so, biber sve dobro sjediniti i razvuci u željeni oblik. Površinu testa premazati uljem, posuti krupnom solju i reati povrce. Peci u prethodno zagrejanoj rerni, dok pogaca ne krene da menja boju.

Savet