

Sunce pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 šolje brašna
- 1/2 kašicepraška za pecivo
- 1/2 kašicesode bikarbone
- 1 šoljajogurta
- 1/2 šoljeulja
- 1/2 kašicesoli
- prstohvatbibera

Za nadev:

- 3 kašikamaslinovog ulja
- 1 glavica crnog luka
- 50 g suve slaninice
- 1/2 zelene paprike
- 1/2 crvene paprike
- 50 g maslina
- 1 jaj
- 1 prstohvat miroije
- 1 kašikasusama
- 1 kašicicalaneno seme
- prstohvat beli luk u prahu

- **listovivlašca**
- **grancicaperšuna**
- **5-6 komada** ceri paradajza
- **10 g**seme bundeve

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo, sodom bikarbonom, soli i bibera. Dodati ulje i jogurt i varjacom umesiti testo. Brzo se oblikuje kugla od testa. Razvuci ga prstima u pravougaonik. Testo izbockati viljuškom i premazati maslinovim uljem. Po obodu testa poreati sitno secen crni luk i delice suve slaninice naizmenicno. Na dnu testa poreati grancice peršuna i listove vlašca, a paprikom, ceri paradajzom i maslinkama oblikovati cvetove po želji.

Na vrhu testa staviti ceo šnit slaninice i razbiti jaje u uglu. Celo testo posuti susamom, lanenim semenkama, belim lukom i miroijom. Od semenkama bundeve napraviti cvet.

Peci na 180 C oko 10 minuta. Brzo se pece jer je tanka. Možete da stavite i foliju preko pogace da bi prilikom pečenja sacuvala belu boju.

Pogaca je vrlo ukusna i dekorativna. Prijatno!

Savet