

Kosovska pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mekanog brašna
- 1 litra mineralne vode
- 2 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- so
- ulje

Priprema

Brašno umešati sa praškom za pecivo, umutiti jaja i dodati brašnu, sve umešati, pa pažljivo dodavati kiselu vodu i mešati, sve dok se sva voda ne utroši, zatim dodati malo ulja i ponovo pažljivo mešati. Kada se dobije ujednacena masa, testo staviti u podmazanu tepsiju i peci u zagrejanj rerni, na umerenoj temperaturi. Pecenu pogacu služiti dok je topla uz kiselo mleko, pecena jaja a može i sa kuvanim viršlama.