

Brza pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 cašajogurta**
- **2 caše integralnog brašna**
- **3 ravne kašike belog brašna**
- **125 mlulja**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kašikachia semenki**

Priprema

Pripremiti tepsiju promera 20 cm, obložiti sa pek papirom. Uzeti zdelu i redom stavljati sastojke, brašna, prašak za pecivo, ulje, so, jogurt i sve kašikom dobro izmešati. Na tepsiju sa pek papirom posuti chia semenke, potom sipati smesu. Smesa "odmara" dok se rerna greje na 180 stepeni. Nakon 30 minuta proverite da li je pecena. Izvadite je iz rerne, okrenite naopacke i stavite na tanjur, skinite papir. servirajte, korica hrskava, a lomi se rukama.

Savet