

Bugarska pogaca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša (200 ml)**kisele pavlake
- **2**jajeta
- **200 g**mekog pšeniceog brašna
- **100 ml**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **200 g**mladog kravljeg sira
- **1 kašica**sol

Priprema

Umutiti jaja, dodati so, izmravljen sir, pavlaku, ulje, brašno (10 kašika) i prašak za pecivo, pa sve dobro izmešati. Pleh velicine 20x30 cm premazati uljem i posuti brašnom, (ili obložiti papirom za pečenje), pa izruciti smesu. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta. Služiti toplo.

Savet