**Seljacka* pogaca*



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **3 kašicice**soli
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **500 ml**kisele vode

Priprema

Pomešati brašno, so i sodu bikarbonu. Sve to zamesiti sa od prilike 500 ml kisele vode. Testo treba da bude glatko.

Testo rastanjiti rukama. Staviti na podmazanu tepsiju. Testo izbockato viljuškom i peci u zagrejanpj pecnici dok ne porumeni. Na 200°C 40 minuta.

Savet

Uz ovu pogau najslae je jesti sir i kajmak! Ovo sam nauila od moje bake. Za mene je ovo najlepša i prava pogaa! Izvolite i prijatno Vam bilo!