

Kukuruzna pogaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kukuruznog brašna
- **200 g** palente ili kukuruznog griza
- **200 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **20 g** kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašika** masti
- **1** jaje

Priprema

U posudu u kojoj ćete mesiti pogacu staviti izmrvljen kvasac, šećer i preliti sa 50 mililitara mlake vode. Ostaviti da uskisne, pa kada kvasac uskisne dodati ostatak vode, mast i so. Brašno i palentu pomešati, pa onda i to dodavati postepeno i umesiti testo. Ako je potrebno dodati još malo vode da se umesi testo da se ne lepi za ruke. Od testa odmah formirati željeni oblik i staviti u podmazanu tepsiju. Po želji premazati umućenim jajetom. Peci u zagrejanoj rerni dok ne porumeni.

Savet