

Погача у црепуљи. Црепуља (плитка глинена посуда са рупицом на средини) се стави на ватру да се добро угрије, а затим се куком подиже, у њу се стави тијесто и покрива са сачем (врстом поклопца). Сач се прекрива пепелом и жаром. На тај начин се хлеб пече са двије стране: одоздо од усијане црепуље а одозго од жара на сачу.

Сач је велики метални поклопац у облику плитког звона којим се прекрива тијесто или месо за печење, а на који се набацује пепео и жар. На овај традиционални начин печења испод сача, месо остаје сочно, а кромпир постаје укуснији печењем меса.