

## Slane pogacice sa krompirom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 g** krompira
- **250 g** margarina
- **70 g** masti
- **1 kocka** kvasca
- **1** celo jaje
- **1** žumance
- **1** šolja mleka
- **3 kašičice** soli

#### Za premaz:

- **1** jaje
- susam (za posipanje)

### Priprema

Krompir skuvati i propasirati. U šolji mlakog mleka rastopiti kvasac. Penasto umutiti margarin, dodati mast, jaje, žumance, pasiran krompir, so, nadošli kvasac i sa oko 600 g brašna zamesiti mekano testo. Pokriti folijom i ostaviti u frižider na pet sati. Nakon toga, na pobrašnjenoj podlozi premesiti testo uz dodavanje brašna po potrebi. Razviti ga oklagijom na oko jedan centimetar debljine i vaditi pogacice.

Pogacice slagati na pleh obložen pek papirom i premazati ih umucenim jajetom. Posuti susamom i peci u rerni zagrejanj na 250 C, dok ne porumene.

## **Savet**

Od ove mere ispalo mi je etiri velika pleha, od rerne, pogaica.