Pogacice sa krompirom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 g**masti (ili margarina)
- **250 g**kuvanog pasiranog krompira
- **2** jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- **150 ml**mleka
- susam, kim

Priprema

Umešati kvasac u mlako mleko, pa dodati sve ostale sastojke, sem jednog belanceta, (ako se koristi margarin, može se narendati). Umesiti testo, pa ga ostaviti da odstoji 5-6 sati u frižideru. Zatim testo razvuci na pobrašnjenoj podlozi, pa ga preklopiti sa leve i sa desne strane ka sredini, pa odozgo i odozdo ka sredini. Ostaviti da odstoji još 30 minuta u frižideru. Taj postupak ponoviti 3 puta.

Zatim testo razvuci da bude debljine oko 1 cm, pa čašicom ili modlicama vaditi pogacice. Reati ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Umutiti belance koje je ostalo i premazati pogacice. Možete ih posuti susamom ili kimom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 C, dok ne porumene.

Savet