Posne krompir-pogacice

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kockice**svežeg kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **1 dl**sojinog mleka
- **1 šolja**integralnog brašna
- **1 šolja (ili više)**ražanog brašna
- **1 šolja**speltinog brašna
- **2** manja krompira (skuvana)
- **po ukusu**soli
- **2,5 dl**ulja

Priprema

U mlako mleko dodati šecer i izmrviti kvasac, poklopiti i ostaviti da nadoe. Pomešati brašno i so. U brašno dodati izgnjecen kuvan krompir i nadošao kvasac, pa umesiti testo. Preko ruke kojom mesite preliti 1/2 dl ulja i mesiti dok se testo ne prestane lepiti. Istresti na pobrašnjenu podlogu i razvuci oklagijom kao za krofne.

ašom ili modlom vaditi pogacice od testa. Prekriti krpom i ostaviti pola sata da nadou.

Ulje zagrejati i stavljati pogacice da se peku. Okretati ih da se podjednako ispeku sa obe strane.

Vaditi šupljom kašikom na ubrus da se odstrani višak masnoce. Služiti tople.

Savet

Testo možete staviti u frižider da odstoji sat-dva, pa onda razvlaiti i dalje postupak po receptu.