

## Pogacice (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200 g** pšenice brašna
- **150 g** kukuruznog brašna
- **150 g** raženog brašna
- **250 g** margarina
- **250 g** kuvanog pasiranog krompira
- 2 jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kockice** kvasca
- **150 ml** mleka
- kim

## Priprema

Krompir skuvati i propasirati. U mlakom mleku rastopiti kvasac. Penasto umutiti margarin, dodati jaje, žumance, pasiran krompir, so, nadošli kvasac i pšenično, kukuruzno i raženo brašno.

Umesiti testo, pa ga ostaviti da odstoji 5-6 sati u frižideru. Zatim testo razvuci na pobrašnjennoj podlozi, pa ga preklopiti sa leve i sa desne strane ka sredini, pa odozgo i odozdo ka sredini. Ostaviti da odstoji jos 30 minuta u frižideru. Taj postupak ponoviti 3 puta.

Zatim testo razvuci da bude debljine oko 1 cm, pa cašicom ili modlicama vaditi pogacice. Reati ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Umutiti belance koje je ostalo i premazati pogacice. Posuti kimom.

Peci u rerni zagrejanj na 200 C, dok ne porumene. Prijatno!

**Savet**