Tockici od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 paketic**kvasca
- **150 g**krompira
- **2**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**ulja
- **180 ml**kisele pavlake
- **za prženje**ulje ili mast
- **100 ml**mlake vode
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Staviti kvasac sa kašicicom šecra u toploj vodi da uskisne. Krompir oljuštiti, obariti pa ga viljuškom izgnjeciti i ostaviti da se malo prohladi. Pomešati brašno, so, ulje, pavlaku, izgnjecen krompir i jaja pa dodati kvasac. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Kada se testo udvostucilo vaditi krugove cašom ili modlom pa u sredini izvaditi još jedan krug. Ostaviti tockice da odmore još desetak minuta, a onda ih spustati u vrelu mast ili ulje i pržiti.

Savet