

Krompir pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **ostatak** pire krompira
- **1** jaje
- **nekoliko kašika** brašna
- **malosoli** i zacina
- **za prženje** ulje
- **malorendanog** sira koji imate

Priprema

U pire krompir koji vam je ostao od rucka, dodajte jaje i nekoliko kašika brašna. Stavite zacine, so i zamesite. Od smese napravite pogacice i pržite na ulju. Pogacice vadite na salvete da upiju višak masnoce. Preko pogacice pospite malo rendanog sira i zapecite.

Savet

Ove pogacice su nastale od ostatka pire-krompira od jue.... Pa da se iskoristi i ispalo je odlično.