

Krompir pogacice sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **ostatak** pire krompira
- **1** jaje
- **nekoliko** kašikabrašna
- **malosoli** i zacina
- **za prženjeulje**
- **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 pospите malo rendanog sira i zapecite.

Savet

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