Meke pogacice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**obarenog krompira (pire)
- **180 ml**mleka
- **180 ml**ulja
- **1/2**kvasca
- **1**jaje
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika** soli
- **600 g**brašna

Za premazivanje i posipanje:

- **1**žumance
- **malo**susama
- **malo**lana
- **malo**kima
- **malo**krupne soli

Priprema

Mleko smlaciti, dodati kvasac i šecer i ostaviti da nadoe 5 minuta. U posudu za mešenje staviti izgnjecen baren krompir, ulje, so, 1 jaje i nadošao kvasac, sve sjediniti pa brašnom zamesiti testo. Ostaviti da se odmori pola sata.

Odmoreno testo rastanjiti oklagijom na 1 cm debljine i casom ili modlom vaditi pogacice (ja vadim nekom srednjom casom, vecom od rakijske, a manjom od standardne). Pogacice reati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih umucenim žumancetom i posuti susamom, lanom, kimom i krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 10 minuta, dok ne porumene.

Od ove kolicine dobijem 45-50 pogacica.

Savet

Ukusne, jednostavne, a meke kao duša i sutradan. Prijatno :-)