

Krompir - pogacice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **20** gsvežeg kvasca
- **1/2** kašicice šecera
- **1/2** dlmleka
- **1/2** dlvode (od krompira)
- 2jajeta
- 2krompira
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikamlevene paprike
- **50** gmaslaca
- **1** glavicacrnog luka
- **1** vezalist peršuna
- **250-300** gmešavina brašna (integralno, speltino, heljdino, ražano)

Priprema

Skuvati krompir i izgnjeciti. Umutiti jaja i so, dodati krompir i ostale sastojke, sve osim brašna. Maslac iseckan na listice. Od krompirove vode uzeti $1/2$ dl, dodati mu hladno mleko i šecer, pa ako je mlako, dadati kvasac i ostaviti da nadoe.

U smesu sa krompirom dodati nadošao kvasac i brašno i zamesiti kašikom testo kao za uštipke. Ostaviti da nadoe dok se rerna zagreje na 220'C.

U tepsi na papir za pecenje kašikom vaditi pogacice. Praviti razmak izmeu da se ne bi spojile, jer se raziu dok se peku.

Peci 15-ak minuta na oko 200'C.

Savet

Služiti uz spana, riblje štapie.