

Pobiberene pogacice sa krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1suvi kvasac
- 2,5 **kašik**emlakog mleka
- 1jaje
- 300 goštrog brašna
- 100 gmargarina
- 200 gkrompira
- 1 **kašicica**soli
- 1/2 **kašicice**bibera
- 1žumance
- **po ukusu**kim, susam, sir

Priprema

Sjediniti mleko i suvi kvasac i ostaviti na toplom da nadoe. Skuvati krompir i izgnjeciti ga. Sjediniti jaje, brašno, margarin, so i biber. Dodati nadošao kvasac. Na kraju dodati skuvani krompir i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da odmori 20 minuta.

Testo rastanjiti na 1 cm debljine i vaditi cašom pogacice. Reati ih u podmazanu i brašnom posutu tepsiju. Premazati ih žumancetom i posuti kimom i/ili susamom i/ili sirom po želji. Pogacice peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet