Pogacice sa krompirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**krompir
- **2 dl**mleko
- **300 g**mast
- **4**jajeta
- **3 kašicice**so
- **1 kockica**kvasac
- **1 kg**brašno
- **po želji**susam i lan
- **1 kašicica**šecer

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na manje komade, skuvati i ispasirati.

Posoliti krompir, dodati 1 dl mleka, mast i 3 jajeta, pa sve sjediniti varjacom.

Posebno potopiti kvasac u 1 dl mleka sa 1 kašicicom šecera, pa kad nadoe sjediniti sa smesom od krompira i postepeno dodavati brašno.

Umesiti testo i ostaviti ga da odstoji u frižideru 12 sati.

Nakon toga, premesiti testo, rastanjiti na debljinu prsta i modlama vaditi pogacice.

Pogacice reati u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom, posuti susamom i lanom pa peci.

Savet

Testo je najbolje zamesiti uvee, pa preko noi ostaviti u frižideru.