

Pogacice sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 1 jaje
- 100 g kuvanog krompira
- 250 g brašna
- 100 g šunke
- 100 g struganog sira
- 10 g kvasca
- 80 g maslaca
- 4 supene kašike kisele pavlake
- 1 šoljica mleka
- biber
- mast za prženje

Priprema

U malo toplog mleka rastopiti kvasac. Buter umutiti sa žumancima i jajetom, dodati kvasac, pasirani krompir, kiselu pavlaku, so, brašno, biber, strugani sir i zamesiti glatko testo. Zatim ga razviti u koru debljine malog prsta pa limenim kalupom vaditi pogacice. Na sredinu svake druge pogacice staviti iseckanu šunku, poklopiti drugom pogacicom i prstima spojiti pogacice po obodu, tako da se slepe, pa ostaviti pokrivene salvetom da odstoje 15 minuta. Zagrejati mast do ključanja i u njoj pržiti pogacice sa obe strane dok ne porumene. Služiti dok su tople i to sa kiselim mlekom.