

Pogacice (3)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** matgarin
- **3-4** srednja krompira
- **1/2 l** mleka
- **malo** šecera
- kvasac
- **1 kašika** soli
- **1** **čaša (od jogurta)** ulja
- **2** jajeta
- susam

Priprema

Skuvati krompir, pa ga ispasirati. U posudu sa brašnom dodati mleko pomešano sa šećerom i kvascem (u toplo mleko staviti kvasac i šećer da nadoe), čašu ulja, otopljen margarin, so, pa tome dodati ispasirani krompir i 2 žumanceta. Zamesiti testo malo tvre, po potrebi dodati još malo brašna.

Ostaviti da nadoe. Razviti koru debljine jednog prsta, vaditi šašom i u sredinu staviti sir, a može i salama i kecap, kao za picu. Sakupiti pri vrhu i reati u tepsiju na sakupljenu stranu.

Premazati belancetom i posuti susamom.

Savet