

Krompir-pogacice punjene pasuljem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4krompira
- 1jaje
- 400-500 gbrašna
- 20 gmargarina
- 1 kesicapraška za pecivo
- za mazanjeulje
- malosoli

Za fil:

- 250 gpasulja
- 2šargarepe
- 1 korenperšuna
- 2lovorova lista
- 1 glavica crnog luka
- 2 cenabelog luka
- po ukususoli i bibera
- 1 kašicacubra
- 1 kašicacrvene tucane paprike
- 1 kašikapavlake
- 1 kašicicasenfa

Za premazivanje:

- 1jaje
- po malosusama i kima

Priprema

Pasulj, šargarepu i peršun skuvati u posoljenoj vodi sa lovorovim listom. Kuvani pasulja procedite i izgnecite, gnjecilicom za pire ili izblendirati. Dodajte sitno seckani crni i beli luk, biber, cubar, tucanu papriku, pavlaku i senf. Sve sjediniti i ostaviti sa strane.

Krompir skuvati u malo posoljenoj, pouljenoj vodi. Skuvani krompir procediti i ispasirati. U pasiran krompir dodati jaja, brašno pomešano sa praškom za pecivo, te zamesiti testo. Testo podeliti u dva dela. Svaki deo posebno rastanjiti. Na jednom delu testa obeležiti cašom krugove i u svaki krug staviti po malo pripremljenog fila.

Preklopiti drugim delom razvucenog testa i istom cašom vaditi krugove.

Pogacice reati u podmazan pleh. Preostale delove testa premesiti i ponoviti postupak, dok materijal ne potrošite. Premažite jajetom pogacice i pospite susamom ili kimom. Pecite u zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 200 C, dok ne porumene.

Savet

Ove pogaice mogu biti i posne samo izostavite jaja i pavlaku.