

Pogacice od krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 100 g brašna
- 60 g butera
- 2 jajeta
- 1 kašičica soli

Priprema

Krompir skuvati u ljusci, oljuštiti i dobro propasirati. Dodati jaja, buter, so i brašno i zamesiti testo.

Dasku dobro posuti brašnom, pa testo razviti oklagijom do debljine prsta. Kalup za pogacice takoe dobro posipati brašnom.

U šerpu staviti dosta masti ili ulja, dobro zagrijati i peci pogacice dok ne porumene.

Služiti uz razne umake, a i u drugim prilikama.