Pogacice sa krompirom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**krompir
- **100 ml**jogurta
- **200 g**brašna
- **100 g**margarina
- **1**jaje

Priprema

Skuvamo krompir sa ljuskom. Kada je gotov oljuštimo ga i izgnjecimo sa jogurtom. Dadamo jaje i margarin. Dobro promešamo. Dodamo brašno i umesimo testo.

Razvucemo testo na oko 2 cm debljine i vadimo željene oblike. Reamo ih u podmazan pleh. Premažemo svaku sa po malkice jogurta.

Stavimo ih da se peku u rerni zagrejanoj na 250 stepeni. Dok lepo ne porumene.

Savet

Jako su mekane i fine :-)