

Posne krompir-pogacice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **2 kašice** šećera
- **1 dl** sojinog mleka
- **1 šolja** integralnog brašna
- **1 šolja (ili više)** ražanog brašna
- **1 šolja** speltinog brašna
- **2** manja krompira (skuvana)
- **po ukusu** soli
- **2,5 dl** ulja

Priprema

U mlako mleko dodati šećer i izmrviti kvasac, poklopiti i ostaviti da nadođe. Pomešati brašno i so. U brašno dodati izgnjecen kuvan krompir i nadošao kvasac, pa umesiti testo. Preko ruke kojom mesite preliti 1/2 dl ulja i mesiti dok se testo ne prestane lepiti. Istresti na pobrašnjenu podlogu i razvuci oklagijom kao za krofne.

Pašom ili modlom vaditi pogacice od testa. Prekriti krpom i ostaviti pola sata da nadođu.

Ulje zagrejati i stavljati pogacice da se peku. Okretati ih da se podjednako ispeku sa obe strane.

Vaditi šupljom kašikom na ubrus da se odstrani višak masnoće. Služiti tople.

Savet

Testo možete staviti u frižider da odstoji sat-dva, pa onda razvlažiti i dalje postupak po receptu.