

# **Posne krompir-pogacice**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **2 kašicice** šecera
- **1 dl** sojinog mleka
- **1 šoljai** 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 šefer i izmrvti kvasac, poklopiti i ostaviti da nadoe. 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 pobršnjenu podlogu i razvuci oklagijom kao za krofne.

ašom ili modlom vaditi pogacice od testa. Prekriti krpom i ostaviti pola sata da nadou.

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 masnoce. Služiti tople.

### **Savet**

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