

Tockici od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** paket kvasca
- **150 g** krompira
- 2 jaja
- **1** kašičica soli
- **100 ml** ulja
- **180 ml** kisele pavlake
- **za prženje** ulje ili mast
- **100 ml** mlake vode
- **1** kašičica šećera

Priprema

Staviti kvasac sa kašicom šećera u toploj vodi da uskisne. Krompir oljuštiti, obariti pa ga viljuškom izgnjeciti i ostaviti da se malo prohladi. Pomešati brašno, so, ulje, pavlaku, izgnjecen krompir i jaja pa dodati kvasac. Umesiti testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Kada se testo udvostucilo vaditi krugove kašom ili modlom pa u sredini izvaditi još jedan krug. Ostaviti tockice da odmore još desetak minuta, a onda ih spustati u vrelu mast ili ulje i pržiti.

Savet