

Pogacice sa lukom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 veka glavica** crnog luka
- **2** jajeta
- **20 g** margarina
- **maloulja**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **za premazivanje** jaje
- **za posipanje** susam

Priprema

Krompir ocistite isecite na kocke, skuvajte u slanoj vodi i procedite. Crni luk isecite na sitno i propržite na malo ulja. U kuvani krompir dodajte margarin i izgnjecite gnjecilicom za pire. Krompir pomešajte sa prženim lukom. Zatim u sve to dodajte jaja, brašno pomešano sa solju i praškom za pecivo. Zamesite testo, razvijte oklagijom i okruglom modlom vadite pogacice. Režajte pogacice u nauljen pleh. Premažite jajetom i pospite susamom. Pecite u zagrejanj rerni na 250 stepeni dok ne porumene.

Savet