

Krompir pogacice



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** srednja kuvana krompira
- **250 g** kukuruznog brašna
- **250 g** brašna tip-400
- **1** jaje
- **200 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **1** kockakvasca
- **100 g** mrvljenog sira
- **70 g** mariniranih šampinjona
- **100 g** salame
- **70 g** kackavalja
- **1,5** kašicicasoli

Premazivanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

Krompir skuvati u ljusci i ostaviti da se ohladi.

U mlako mleko staviti kvasac da nadože.

U odgovarajućoj posudi staviti kukuruzno brašno, pšenično, nadošli kvasac. Pa dodati ulje, saseckane pecurke, oljušten izmravljen krompir, salamu, kackavalj izrendan, mrvljeni sira, jaje i so.

Umesiti testo pa nauljenim rukama od testa praviti pogacice i režiati na pek papiru i ostaviti da narastu oko 40 minuta.

Premazati umucenim jajetom posipati susamom i peći u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 15 minuta, pa još 25 minuta na 150 stepeni.

Savet

Kad imate višak kuvanog kropira i neznate šta snjim. Napravite ove pogačice.