

Meke pogacice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** gobarenog krompira (pire)
- **180 ml** mleka
- **180 ml** ulja
- **1/2** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **600 g** brašna

Za premazivanje i posipanje:

- **1** žumance
- **malosusama**
- **malolana**
- **malokima**
- **malokrupne** soli

Priprema

Mleko smlaciti, dodati kvasac i šećer i ostaviti da nadoe 5 minuta. U posudu za mešenje staviti izgnjecen baren krompir, ulje, so, 1 jaje i nadošao kvasac, sve sjediniti pa brašnom zamesiti testo. Ostaviti da se odmori pola sata.

Odmoreno testo rastanjiti oklagijom na 1 cm debljine i casom ili modlom vaditi pogacice (ja vadam nekom srednjom casom, vecom od rakijske, a manjom od standardne). Pogacice reati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih umucenim žumancetom i posuti susamom, lanom, kimom i krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 10 minuta, dok ne porumene.

Od ove kolicine dobijem 45-50 pogacica.

Savet

Ukusne, jednostavne, a meke kao duša i sutradan. Prijatno :-)