

Integralne pogacice sa prazilukom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 struka** praziluka
- **5** kuvanih krompira
- **1 kg** integralnog brašna
- **1** kvasac
- **100 ml** vode
- **400 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje

Priprema

Staviti kvasac u toploj vodi sa šećerom da nadoe. Za to vreme iseckati praziluk, pa ga propržiti na malo ulja, tek da omekša. Skuvati krompir pa ga ispasirati i ostaviti malo da se prohladi.

Pomesati brasno, nadošli kvasac, so, mleko, izgnjecen krompir i praziluk. Umesiti testo.

Ostaviti testo na toplom mestu oko 30 minuta.

Nakon toga testo premesiti pa ga razviti debljine oko 1 cm. Okruglom modlom ili čašom vaditi pogacice. Poreati ih u tepsiju i premazati umućenim jajetom. Ostaviti ih još 15 minuta da odmore, a onda staviti da se peku u zagrejanu rernu oko 20 minuta.

Savet