

Pogacice sa krompitom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 g** krompir pirea
- **250 g** masti
- **2 kašičice** soli
- **2 dl** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2** jajeta

Premazivanje:

- **1** jaja
- **po potrebi** susam

Priprema

U mlako mleko raztopimo kvasac, umešamo pire krompir i mast dodamo jaja i mešamo da se lepo sjedini. Postepeno dodajemo brašno u koje smo umešali so. Umešeno testo ostavimo na toplom oko 45 minuta da se udvostruci.

Na radnu površinu sipamo malo brašna i premesimo testo oklagijom raztanjimo na debljinu oko 2 cm i modlom vadimo pogacice.

Redjamo u pleh obložen pek papirom i premazujemo razmucenim jajetom i pospemo susamom.

Pecemo na 200C oko 20 minuta dok lepo porumene.

Savet

Na ovaj način izkoristimo preostali pire od ružka.