

Krompir pogacice sa origanom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog krompira
- **100-150 ml** mleka
- **50 g** putera
- **po potrebi** brašna
- **1** jaje
- **1 kesica** origana
- **1** prašak za pecivo

Priprema

Skuvati krompir u ljusci, ocistiti i ispasirati i od mleka i putera napraviti pire. Kad se prohladi, dodati mu jaje, so, origano i brašna po potrebi, da se dobije srednje tvrdo testo. Razvuci ga oklagijom i cašom vaditi pogacice. Peci ih na vrelom ulju dok ne dobiju lepu boju.

Savet