

Krompir - pogacice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g** svežeg kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1/2 dl** mleka
- **1/2 dl** vode (od krompira)
- 2 jajeta
- 2 krompira
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** mlevene paprike
- **50 g** maslaca
- **1 glavica** crnog luka
- **1 vez** list peršuna
- **250-300 g** mešavina brašna (integralno, speltino, heljdino, ražano)

Priprema

Skuvati krompir i izgnjeciti. Umutiti jaja i so, dodati krompir i ostale sastojke, sve osim brašna. Maslac iseckan na listice. Od krompirove vode uzeti 1/2 dl, dodati mu hladno mleko i šećer, pa ako je mlako, dodati kvasac i ostaviti da nadoe.

U smesu sa krompirom dodati nadošao kvasac i brašno i zamesiti kašikom testo kao za uštipke. Ostaviti da nadoe dok se rerna zagreje na 220'C.

U tepsiju na papir za pecenje kašikom vaditi pogacice. Praviti razmak izmeu da se ne bi spojile, jer se raziu dok se peku.

Peci 15-ak minuta na oko 200'C.

Savet

Služiti uz spana, riblje štapie.