Pogačice od krumpira punjene sirom i šunkom

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
2

Sastojci

- 500 g krumpira (tri veća komada)
- 60 g oštrog brašna
- 20 g škroba
- 60 g sira
- 50 g šunke
- prstohvat soli
- 15 ml ulja

Skeniraj za prikaz na web stranici

Krumpir dobro operite i stavite kuhati u kori. Nakon 35 minuta krumpir bi trebao biti kuhan. Ostavite da se rashladi tako da možete rukovati s njim pa ga ogulite.

Usitnite u pire pa mu dodajte prstohvat soli, brašno i škrob. Oblikujte u tijesto.

Podijelite tijesto na 8 jednakih dijelova. Poravnajte tijesto u ruci i u sredinu stavite komad sira i šunke pa oblikujte tijesto u pogačicu, tako da je sav nadjev prekriven. Ponovite s preostalim tijestom.

Stavite pola pogačica na tavu u plitko ulje i pritisnite špatulom tako da se tijesto izravna u plosnatiji oblik. Pržite 2-3 minute sa svake strane, dok se ne stvori korica i sir u sredini nije rastopljen.

Poslužite toplo.