

Édesburgonya pogácsa

Hozzávalók:

- 400g hámozott, felkockázott édesburgonya
- 400g **Mester kelt tészta liszt**
- 150g margarin
- 1 púpos teáskanál só

Tetejére:

- 1 db tojás
- növényi sajt

Elkészítés:

Az édesburgonyát puhára főzzük enyhén sós vízben, leszűrjük, majd villával összetörjük. A margarint megolvasztjuk. Amikor az édesburgonya és a vaj is kicsit lehűlt, összekeverjük őket és hozzáadjuk a sót és a Mester kelt tészta lisztet. Alaposan összegyúrjuk, lisztezett deszkán kinyújtjuk, kétszer félbehajtjuk, majd újra kinyújtjuk, megint hajtogatjuk, megint kinyújtjuk. Késsel kereszt irányba bevagdossuk, kicsi pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk, és nagyobb méretű tepsire tesszük őket úgy, hogy ne érjenek össze. Tetejüket megkenjük felvert tojással és megszórjuk növényi sajttal. (ízlés szerint lehet szezámmaggal is) 180 fokra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt megsütjük, ha aranybarna az alja, akkor kész pogácsa.