

## Túrós pogácsa napraforgós

Hozzávalók:

- **350g Mester kelt tészta liszt**
- 250g túró
- 125g vaj
- 2 tojás
- 200g főtt krumpli
- 50g napraforgómag
- 100g tejföl
- teás kanál só
- mokkás kanál cukor
- 25g élesztő

kenéshez:

- tojássárgája

Elkészítése:

Minden összetevőt egy tálba teszünk és összeállítjuk a tésztát. Kitegyük deszkára és elnyújtjuk 1.5-2cm vastagra, tetejét bevagdossuk, és kiszaggatjuk a közepes méretű szaggatóval tetejét tojással megkenjük, kelesztjük, 200-220C-on pirosra sütjük.