

Pizza-krofne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **6 dlm** mleka
- **oko 800 g** brašna
- **1** jaje
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kocka** kvasca

Nadev:

- **2** paradajza
- **oko 200 g** salame
- **po želji** sir
- **malosušenog** origana i bosiljka
- ulje za prženje

Priprema

U mlako mleko sa šećerom rastopiti kvasac. Dodati so, jaje i sa brašnom umesiti mekano testo. Ostaviti da narasta oko 40 minuta. Premesiti pa podeliti na dva dela. Na pobrašnjenoj podlozi, tanko, razviti oba dela, a na jedan slagati nadev: tanko secene kolutove paradajza, salame, staviti kockice sira i posuti sa origanom i bosiljkom. Preklopiti drugim delom testa pa vaditi krugove. Ostaviti da odmori pola sata.

Pržiti u dubokom ulju dok ne porumeni sa obe strane.

Pržene vaditi na papirni ubrus da upiju višak masnoce.

Savet

Višak testa sam premesila i napunila eurokremom, a može da se isprži prazna krofna pa je gotovu puniti pekmezom, marmeladom itd.