

Pizza krofne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **5** dlmleka
- **800** gbrašna
- **1**jaje
- **2** kašicicešecera
- **1** kašicicasoli
- **1** kockakvasca

Za nadev:

- **100** gkecapa
- **200** gsalame
- **1** cašaMoja Kravica kisele pavlake
- maloorigane
- za prženjeulje

Priprema

U mlako mleko sa šecerom rastopiti kvasac. Zatim dodati kašicicu soli, jedno jaje i sa brašnom umesiti mekano testo. Testo ostaviti da miruje 45 minuta.

Kada je testo naraslo, premesiti ga i podeliti na dva jednakata dela. Na pobršnjenoj radnoj površini oklagijom tanko razviti jednu polovinu testa, zatim cašom lagano utisnuti mesta na kojima cemo cašom vaditi krofne.

Napraviti nadev, tako što cete salamu narendati i pomešati sa pavlakom, kecapom i origanom.

Zatim na otisnutim mestima na testu stavljati po kašicicu nadeva i preklopiti drugom polovino. Uzeti cašu i vaditi krofne. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom testa.

Ostaviti krofne da odmaraju pola sata.

Pržiti ih u vrelom ulju sa obe strane dok ne porumene. Vaditi ih na papirni ubrus da upiju suvišnu masnoci.

Savet