

Krofne sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg brašna
- 150 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 2 jaja
- 1/2 kockice kvasca
- 50 ml ulja
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 150 ml tople vode

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, ulje, izmrvljeni sir, so i pripremljeni kvasac. Umesiti testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo izruciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti 1cm debljine. Vaditi krugove, vecom cašom ili kalupom za krofne, poreati ih na stolnjak, pokriti i ostaviti da odmore, 20 minuta.

U odgovarajucu posudu sipati ulje (1/3 flaše) i kada se ugreje pržiti krogne. Na zagrejano ulje spuštati prvo stranu testa koja je bila na stolnjaku i poklopiti. Posle jednog minuta otklopi, okreni krofne i prži, nepoklopljeno. Znaci, samo se poklapa cim se testo stavi, jer tada jako lepo narastu.

Pržene krofne vaditi na kuhinjsku salvetu, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti tople a ukusne su i hladne.

Savet