

Slane krofne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 250 **ml** mleka
- 250 **ml** vode
- 1/2 **kockice** kvasca
- 1 jajce
- 1 **kašičica** soli
- 1 **kašičica** šećera
- 50 **ml** ulja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 700 **g** brašna

Za fil:

- 100 **g** šunkarice
- 100 **g** kackavalja

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica, ostaviti testo da odmori 15 minuta. Zatim podeliti testo na dva dela, razviti koru i vaditi veci kolut.

Zatim stavljati po kolut šunke na testo, kackavalj i malo kecapa-preklopiti sa vec izvaenom vecom pogacicom

pa sa manjom cašom još jednom izvaditi preklopljenu krofnu.

Pripremljene krofne ostaviti da odmore 15 minuta, a zatim pržiti sa jedne i sa druge strane.

Krofne su preukusne....

Savet