

Slane krofnice iz rerne



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **250 ml mleka**
- **2 kašike otopljenog margarina**
- **125 g brašna**
- **1 kašica soli**
- **po želji šunkarica, parizer, viršle ili kobasice**
- **po želji origano**
- **po želji kackavalj, pecurke, kiseli krastavcici**

Priprema

Jaja umutiti sa otopljenim margarinom i mlekom, zatim dodati brašno i so pa sve umutiti mikserom da se sastojci sjedine.

Sjedinjenu smesu sipati u podmazane kalupe za mafine (ne puniti do kraja kalupe posto krofne dosta narastu), odgore posuti sa seckanom šunkaricom i origanom. (Vi po želji možete dodati još i kackavalj, pecurke ili krastavce).

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet