

Kukuruzne punjene krofne



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pšeničnog brašna
- **150** g kukuruznog brašna
- **50** g kukuruznog griza
- 1 jaje
- **40** gsvežeg kvasca
- **100** ml ulja
- **400** ml mleka
- **1** kašica šecera
- **2** kašice cicesoli
- 2 paradajza
- **200** g šunke
- **100** g krem sira ili sirnog namaza
- po potrebi ulja - za prženje

Priprema

Brašno ubaciti u dublji sud (vanglu) i dobro promešati da se lepo sjedine sve tri vrste brašna. Zatim ubaciti jaje, mleko, ulje, so i šećer i izmrvljen kvasac (kvasac se samo izmrvi u brašnu, a ne ostavlja da nadoe u mleku). Najpre smesu ujednaciti varjacom, a zatim nastaviti mešenje rukom. Testo treba da bude mekše, ali da se odvaja od ruku i od zidova posude (ako je previše retko, dodajte mu još malo brašna). Umešeno testo prekriti krpom i ostaviti da odstoji oko 45 minuta.

Kada je nadošlo, izvaditi ga na radnu površinu posutu brašnom i podeliti na dva jednaka dela. Paradajz i šunku iseci na tanje kolutove.

Rastanjiti oba dela testa. Na prvi deo testa reati najpre paradajz, preko njega šunku, a preko šunke namazati po kašicicu sira.

Prekriti drugim delom razvucenog testa.

Vecom šoljom vaditi krofne. Ostaviti ih da odstoje 15-20 minuta kako bi još malo nadošle, pa ih pržiti u dubokom ulju.

Kada krofne dobiju zlatnu boju sa obe strane, vaditi ih na papirni ubrus da upije višak masnoće. Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Preostalo testo (okrajke) ispržiti kao obine slane krofne ili uštipke.