Mekike-krofnice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **14 kašika**brašna
- **po ukusu**šecera ili soli (za slakte ili slane)

Priprema

Staviti ulje u šerpicu da se greje (za prženje). Umutiti jaja, dodati jogurt, 1/2 kašicice soli ili 1 kašicica šecera, u zavisnosti od toga da li želite slatke ili slane krofnice. Dodati i brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti.

Kašicicu spustiti kratko u vruce ulje, pa njom vaditi testo i spuštati u ulje (testo samo sklizne u ulje, a možete ga smaknuti i drugom kašicicom).

Kratko pržiti dok ne porumene, pa ih vaditi u ciniju obloženu ubrusima kako bi upili višak ulja.

Kada su sve kratko bile na ubrusu prebaciti ih u drugu ciniju, pa služiti.

Savet

Slane možete jesti sa pavlakom, a slatke sa kremom ili prelivom od okolade.