

## *ik pogodi krofne*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 150 ml vode
- 150 ml mleka
- 1 jaje
- 1 kašika šecera
- 2 kašicice soli
- 1/2 šoljice maslinovog ulja (može i obično)
- 1 kockica kvasca
- 1 šoljica jogurta
- brašno oko 500 g

### **Fil: (slana varijanta)**

- šunka
- kackavalj
- malo kecapa
- cajna
- viršle
- slanina (sve što se nadje u frižideru pecurke, kiseli krastavci)

### **Fil: (slatka varijanta)**

- sezonsko voće, sitno iseckano uvaljano u prezle (da bi upile višak voćnog soka)

## **Priprema**

Ostaviti da kvasac nadodje, dodati brašno (oko 500 g). Testo zamesiti da bude srednje mekoce. Ostaviti ga pola sata da nadodje ponovo.

Uzeti deo testa i razviti pravougaonu koru, debljine 1 cm, širine oko 20 cm.

Pripremljeni fil( po izboru), stavljati kašicicom, na donji kraj pravougaonog testa, u razmaku od 5-6 cm, preklopiti gornji deo testa preko nafilovanog.

ašu po izboru (ja obicno koristim tkz cašu za vodu), umakati u brašno i vaditi krofne, tako da fil ostane u sredini.

Postupak ponavljati, dok se testo ne istroši, a filove možete menjati i kombinovati po želji.

Kada krofne nadodju, pržiti ih na umerenoj temperaturi, ostaviti ih da se upije višak masnoce, i možete ih odmah poslužiti. Prednost ovog recepta je ekonomičnost, jer se ostaci namirnica ne bacaju, kombinacije su uvek drugacije, a vaši ukucani više nego zadovoljni.

Napomena: Fil kombinujte po sopstvenom izboru, slano ili slatko, koji materijal u frifideru imate, zato se krofne i zovu cek pogodi.