Slane krofnice sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g sira
- 300 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- soli po ukusu

Priprema

Umutiti jaja i sir, posoliti, ako sir nije dovoljno slan. Dodati brašno i prašak za pecivo. Rukom umesiti testo, po potrebi dodati, još malo brašna.

Testo ne treba biti tvrdo. Kada se dobije fino testo, razvuci oklagijom na 1 cm debljine. Zatim ostaviti, tako razvijeno testo 5 minuta, da odstoji.

Vaditi testo metalnim cepom od flaše, da se dobiju male kuglice.

Takve kuglice od testa spustiti u šerpu, sa dosta ulja ili masti, koja je dobro zagrejana.

Kretati ih brzo, da ne bih zagorele dok se prže.

Veoma su ukusne. Prijatno!