

Slane krofne sa sirom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za krofne

- 3jaja blago umucenih
- 500 gsvježeg sira (može i feta)
- 200 mlulja
- 180 gjogurta
- 40 gkvasca
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicasirceta
- 1prašak za pecivo
- 1 kgbrašna
- 250 mlulja za prženje

Priprema

Staviti kvasac da nadoe u 100 ml toplom mlijeku i 100 ml vodi (umjesto svježeg-može i jedna vrecica instant kvasca)! Ulupati blago jaja, dodati sir, ulje, kiselo mlijeko, so, pa dodati pola brašna, prašak za pecivo, kvasac i sirce. Sve umutiti rucno, pa postepeno dodati brašno dok se ne dobije masa koja se ne lijepi za ruke. Tijesto odmah staviti u frižider na oko 60 minuta, bez cekanja da narasta. Razviti hladno tijesto oglagijom pa cašom vaditi krugove. Spuštati ih u vrelo ulje. Kada se jedna strana isprži, okrenuti krofne na drugu stranu. Pecene redati na papir, da se ocijede od suvišne masnoce! Poslužiti tople, uz kiselu pavlaku!

Savet

Peene krofne se mogu i zamrznuti!