

Slane krofne



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1 dl** soka od paradajza
- **2 dl** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** kima
- **1 kašičica** prešunovog lista, suvog
- **1 kašičica** origana
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- **1 kašičica** aleve paprike
- **1/3 kockice** kvasca
- **3 kašike** palente

Za posipanje:

- **po potrebi** peršunov list
- origano
- aleva paprika

Za prženje:

- **po potrebi** ulje

Priprema

Umutiti kvasac sa šećerom, malo vode i malo brašna i ostaviti da naraste. Sve ostale sastojke osim vode i soka od paradajza izmešati, pa u to dodati kvasac i umesiti testo sa sokom i preostalom vodom. Oblikovati kuglice željene velicine. Ostaviti da odstoje 20-tak minuta. Nakon toga ih malo razvuci/pritisnuti od gore da bi se dobio oblik krofne. Pržiti na vrelom ulju dok ne porumene. Pržene krofne posuti po želji sastojcima koje sam navela.

Savet