

Krofne sa limunom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **malosoli**
- **1/2** limuna
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 dl** vode
- **po potrebi** mleka

Priprema

U mlakoj vodi izmešati kvasac i šecer i ostaviti desetak minuta da nadoe. U dublji sud pomešati brašno, so, jaje, limun iscedite, a koricu limuna narendajte. Dodajte nadošli kvasac i zamesite testo dodajući mleko koliko je potrebno da dobijete glatko testo. Pokrijte testo krpom i ostavite da stoji na toplom oko sat vremena. Nadošlo testo premesite i razvijte oklagijom na debljine 1 santimetar i vadite krugove kažom. Ostavite da još malo stoje i za to vreme zagrejte ulje i pržite sa obe strane da porumene. Gotove krofne pospite prah šecerom.

Savet