Krofnice sa šunkom

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **2 dl**kiselog mleka
- **300 g**krompira
- **40 g**kvasca
- **po potrebi**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 dl**mleka
- **1**jaje
- **1 kašicica**šecera

Nadev:

- **200 g**šunka
- **1**jaja

Priprema

Obariti krompir.

Staviti kvasac u mlako mleko, dodati kašicicu šecera i ostaviti na toplom.

Obaren krompir izgnjeciti, dodati kvasac, celo jaje, kiselo mleko, so i brašno po potrebi da ne bude jako tvrdo. Malo tvre nego za obicne krofne. Izmesiti i ostaviti u vangli na toplom da se podigne.

Za to vreme iseckati sitno šunku i malo umutiti jedno belance.

Kada se testo podigne, izvaditi ga na dasku, razviti debljine oko 1 cm i naizmenicno malom i malo vecom cašom vaditi pogacice, mada mogu da budu i iste, tj. da koristite samo jednu cašu.

Obod manje pogacice namazati belancetom, na sredinu staviti seckanu šunku, preklopiti vecom pogacicom i stisnuti krajeve. Kada su sve napravljene ostaviti desetak minuta, a zatim peci na vreloj masti ili ulju.

Savet

Krofnice se mogu pei na dva naina. - spustati u vrelu mast ili ulje i prelivati kapikom. - spustiti krofnice u mast-ulje, poklopiti i nekoliko puta protresti sud. Kad je jedna strana peena, ako se same ne okrenu, okrenuti kašikom. Ovo je nesto najlepše što sam jela. Nije teško za pravljenje i ne mora se striktno pridržavati mera.