

Slane krofne od pirea



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kutijaminut pirea
- **0,5** l mleka
- **2** kockice margarina
- 3 žumanca
- 1 kvasac
- **250 g** brašna
- so
- **150 g** sitnog sira
- **150 g** šunke

Priprema

Skuvati minut pire po uputstvu sa kese pa ostaviti da se ohladi (skuvati sa mlekom). Šunku narendati i pomešati sa sirom. U ohladjen pire dodati žumanca, kvasac, brašno, so i kockicu margarina i umesiti testo. Testo podeliti na dva dela. Razvuci oba dela ali na prvi naneti fil od šunke i sira pa preklopiti drugim delom testa. Modlom vaditi krofne i pržiti u dubokom ulju.

Savet