

Slane princes krofne i korpice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za princes krofne:

- **100 ml**voda
- **100 ml**ulja
- **100 g**brašna
- 2jajeta
- **1 prstohv**atsoli
- **300 g**sitnog sira
- **1 pakovanj**ekrem sira
- **100 g**margarina

Za slane korpice:

- 1 jaje
- **250 g**brašna
- **120 g**margarina
- **1 kašic**icapraška za pecivo
- **1 kašic**icasoli
- ruska salata

Priprema

Princes krofne: Staviti vodu, ulje, so u šerpu da prokljuca izmakni sa vatre dodati brašno i mešati da se lepo sjedini. U hladnu smesu dodati dva jajeta, jedno po jedno, muteci mikserom. Kašicom stavlјati smesu u pleh obložen papirom za pecenje. Staviti u rernu da se pece na 180 stepeni oko 20 minuta ne otvarajuci rernu. Ostaviti u rerni i da se ohladi. Hladne preseći na pola i puniti pripremljenim filom. Fil: Sir i margarin mutiti

mikserom da postane kremasto, a zatim dodati krem sir.

Slane korpice: Zamesiti testo od brašna, jaja, margarina, peciva i soli. Ostaviti testo 1 h u frižideru. Kalupe za korpice premazati margarinom i posuti brašnom, pa ih obložiti testom. Korpice treba da budu tanje jer će narasti tokom pečenja. Gotove korpice puniti ruskom salatom.

Savet