

Pizza krofne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **5 dl** mleka
- **800 g** brašna
- **1** jaje
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kocka** kvasca

Za nadev:

- **100 g** kečapa
- **200 g** salame
- **1 čaša** Moja Kravica kisele pavlake
- **malo** origane
- **za prženje** ulje

Priprema

U mlako mleko sa šećerom rastopiti kvasac. Zatim dodati kašičicu soli, jedno jaje i sa brašnom umesiti mekano testo. Testo ostaviti da miruje 45 minuta.

Kada je testo naraslo, premesiti ga i podeliti na dva jednaka dela. Na pobrašnjennoj radnoj površini oklagijom tanko razviti jednu polovinu testa, zatim čašom lagano utisnuti mesta na kojima cemo čašom vaditi krofne.

Napraviti nadev, tako što cete salamu narendati i pomešati sa pavlakom, kecapom i origanom.

Zatim na otisnutim mestima na testu stavljati po kašičicu nadeva i preklopiti drugom polovino. Uzeti cašu i vaditi krofne. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom testa.

Ostaviti krofne da odmaraju pola sata.

Pržiti ih u vreloom ulju sa obe strane dok ne porumene. Vaditi ih na papirni ubrus da upiju suvišnu masnocu.

Savet