

Iznenadjenje krofne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1** paketic kvasca
- **250 ml** tople vode
- **100 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli

Za punjenje:

- **5** kuvanih jaja
- **5** listova šunkarice

Priprema

Zamesiti glatko testo i ostaviti da odmori. Potom razvuci jednu vecu koru debljine 1 cm. Na gornjoj polovini reati listove šunkarice da se ne dodiruju. Na njih staviti po polovinu kuvanog jaja.

Potom sve to prekriti donjom polovinom kore. ašom vaditi krofne. Ostaviti ih da odmore 15 minuta.

Pržiti u dosta ulja, kao i obicne krofne.

Savet