Krofne sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**brašna
- **150 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **2**jaja
- **1/2 kockice** kvasca
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **150 ml**tople vode

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, dodati jaja, ulje, izmrvljeni sir, so i pripremljeni kvasac. Umesiti testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo izruciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti 1cm debljine. Vaditi krugove, vecom cašom ili kalupom za krofne, poreati ih na stolnjak, pokriti i ostaviti da odmore, 20 minuta.

U odgovarajucu posudu sipati ulje (1/3 flaše) i kada se ugreje pržiti krogne. Na zagrejano ulje spuštati prvo stranu testa koja je bila na stolnjaku i poklopiti. Posle jednog minuta otklopi, okreni krofne i prži, nepoklopljeno. Znaci, samo se poklapa cim se testo stavi, jer tada jako lepo narastu.

Pržene krofne vaditi na kuhinjsku salvetu, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti tople a ukusne su i hladne.

Savet