Slane krofne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **1/2 kockice**kvasca
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **50 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **700 g**brašna

Za fil:

- **100 g**šunkarice
- **100 g**kackavalja

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica, ostaviti testo da odmori 15 minuta. Zatim podeliti testo na dva dela, razviti koru i vaditi veci kolut.

Zatim stavljati po kolut šunke na testo, kackavalj i malo kecapa-preklopiti sa vec izvaenom vecom pogacicom

pa sa manjom cašom još jednom izvaditi preklopljenu krofnu.

Pripremljene krofne ostaviti da odmore 15 minuta, a zatim pržiti sa jedne i sa druge strane.

Krofne su preukusne....

Savet