

## *Kukuruzne punjene krofne*



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pšenice brašna
- **150 g** kukuruznog brašna
- **50 g** kukuruznog griza
- **1** jaje
- **40 g** svežeg kvasca
- **100 ml** ulja
- **400 ml** mlakog mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **2** paradajza
- **200 g** šunke
- **100 g** krem sira ili sirnog namaza
- **po potrebi** ulja-za prženje

### **Priprema**

Brašno ubaciti u dublji sud (vanglu) i dobro promešati da se lepo sjedine sve tri vrste brašna. Zatim ubaciti jaje, mleko, ulje, so i šećer i izmrvljen kvasac (kvasac se samo izmrvi u brašnu, a ne ostavlja da nadođe u mleku). Najpre smesu ujednaciti varjačom, a zatim nastaviti mešenje rukom. Testo treba da bude mekše, ali da se odvaja od ruku i od zidova posude (ako je previše retko, dodajte mu još malo brašna). Umešeno testo prekriti krpom i ostaviti da odstoji oko 45 minuta.

Kada je nadošlo, izvaditi ga na radnu površinu posutu brašnom i podeliti na dva jednaka dela. Paradajz i šunku iseci na tanje kolutove.

Rastanjiti oba dela testa. Na prvi deo testa reži najpre paradajz, preko njega šunku, a preko šunke namazati po kašičicu sira.

Prekriti drugim delom razvucenog testa.

Vecom šoljom vaditi krofne. Ostaviti ih da odstoje 15-20 minuta kako bi još malo nadošle, pa ih pržiti u dubokom ulju.

Kada krofne dobiju zlatnu boju sa obe strane, vaditi ih na papirni ubrus da upije višak masnoce. Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko.

### **Savet**

Preostalo testo (okrajke) ispržiti kao obi?ne slane krofne ili uštipke.