

# **Kukuruzne punjene krofne**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** g pšeničnog brašna
- **150** g kukuruznog brašna
- **50** g kukuruznog griza
- 1 jaje
- **40** gsvežeg kvasca
- **100** ml ulja
- **400** ml mleka
- **1** kašicica šecera
- **2** kašice cicesoli
- 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 nadoe u mleku). Najpre smesu ujednaciti varjacom, 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 reati najpre paradajz, preko njega šunku, a preko šunke namazati po kašicicu 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 masnoće. Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko.

### **Savet**

Preostalo testo (okrajke) ispržiti kao obine slane krofne ili uštipke.