Fantasticne krofne sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **100 ml**vode
- **250 ml**gušceg jogurta
- **1**jaje
- **1/2 kockice**kvasca
- **130 g**sitnog sira
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**ulja

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, ostatak šecera, jaje, ulje, jogurt, sir i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekano testo (ako treba dodati još, malo, brašna), ali da se ne lepi za ruke. Ostaviti testo, pokriveno, da uskisne.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i razviti ga u pravougaonik, debljine 1 cm. Testo presaviti u obliku pisma (od sebe testo prebaciti do pola, zatim suprotnu stranu preklopiti preko prebacenog testa. Levu stranu testa saviti do pola, pa preklopiti desnom stranom testa). Razviti testo, pa ponoviti postupak preklapanja. Postupak preklapanja ponoviti još jedanput (ukupno tri puta).

Zatim testo razviti, debljine 1 cm i cašom vaditi krugove. Izvaene krugove testa poreati preko stolnjaka, prekriti ih i ostaviti da, duplo, narastu.

Krofne pržiti u manjoj šerpici, zbog kolicine ulja (ja sam ih pržila po cetiri) i na srednjoj temperaturi, da ne pregore, a u sredini da se ne isprže.

Kada se stavi testo na zagrejano ulje, poklopiti šerpu, pa kada treba da se okrenu skloniti poklopac i drugu stranu pržiti bez poklopca (tako krofne bolje narastu).

Pržene krofne vaditi na kuhinjsku salvetu, da bi papir upio višak masnoce.

Poslužiti ih sa sirom, džemom, šecerom u prahu... (moji momci su koristili ljutenicu, džem od višanja i šecer u prahu, pa ga nisam imala ni za slikanje, nego sam krofnicu posula vanil šecerom).

Savet