

Brze slane krofne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1/2 **caše**jogurta
- **oko 50 g**sitnog sira
- 1 **kašicica**sode bikarbone
- 1 **kašicica**praška za pecivo
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**ulja za prženje

Priprema

Stavite u posudu jaje, sir i jogurt, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i uz dodavanje brašna mesite rukama dok ne dobijete testo srednje mekoce. Dobro umešeno testo oklagijom rastanjite u koru debljine najviše 5 mm.

ašom vadite manje krugove i pržite na vrelom ulju, kao i svake druge krofne, oko minut sa jedne i minut sa druge strane.

PS. Ja sam pravila i pomocu kalupa i punila ih kackavaljem i suvim vratom.

Savet

Ove krofnice su unutra šuplje i prilikom prženja ne upijaju masnou...