Punjene krofne

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tjesto:

- **2**jajeta
- **250 ml**mlijeka
- **2 kašike**maslaca
- **120 g**brašna
- **po ukusu**so
- maslac (za premaz)

Za nadev I.

- **100 g** šunke
- **1 veza**crnog mladog luka
- **1 cen**bjelog luka
- **2**kuvana jajeta
- **4 male** mala kisela krastavcica
- **1 kašicica**majcine dušice
- **50 g**kackavalja
- **3 kašike**pavlake

Za nadev II:

- **1 kozerva**tune fileti
- **1 veza**mladog crnog luka
- **1 cen**bjelog luka
- **1** limun

- **1 kašika**kapra
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **po ukusu**so
- biber

Priprema

Mikserom umutiti jaja i mljeko koje treba da bubudu na sobnoj teperaturi dodajte istopljeni maslac i ponovo promješati. Odjednom sipati brašno so i mutiti dok ne dobijete glatku smjesu bez grudvica. Namazati forum za muffine istopljenim maslacem. Rasporediti tijesto u gnjezdo za muffine. Pecite 20-25 minuta, dok se nadignu i zacrvene. Ne otvarajte vrata dok ih pecete.

Sitno iseckati šunku i sveži luk, bjeli luki. kuvana jaja, krastavci kiseli, majcine dušice i sir kackavalj ili koji imate, ja sam koristila gaudu sir. I sve promješati sa pavlakom.

Promješajte tunjevinu sa sitno iseckanim mladim lukom i bjelim lukom i naredanu koru limuna, i sokom od limuna, kapra, biber, so i maslinovo ulje, sve promješati. Napunite ispecene krofne i poslužiti.

Savet

ja sam radila sa jednim filom, a vi po želji, jako su ukusne, mekane.