Paprene krofne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **2 kašike**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**sveže mlevenog crnog bibera
- **1 šoljica**maslinovog ulja
- **3 kašike**milerama
- **1**jaje
- **375-400 ml**tople vode
- **1 kašika**šecera

Priprema

Prosejati brašno, ubaciti so, biber, šecer i suvi kvasac, pa prstima promešati da se lepo raspodeli. Jaje umutiti viljuškom i sipati ga u vanglicu, kao i ulje, a onda dodati kiselu pavlaku. Toplom vodom umesiti meko testo (da se ne lepi za ruke). Ostaviti ga na toplom da "raste". Nadošlo testo istresti na pobrašnjenu radnu površinu, razvuci oklagijom koru debljine malog prsta i vaditi modlom krugove. Prekriti cistom krpom i ostaviti ih da narastu. Ugrejati ulje i pržiti krofne da dobiju zlatnu boju. Poslužiti uz sir i jogurt.

Savet

Biber se oseti tek-tek, samo blago peckanje, a ja nisam odolela mom omiljenom zainu...