

## ***Pizza krofne (2)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1 jaje
- 1 **caš** jogurta
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1 **kašičica** soli
- 400 **g** brašna
- 1 **kašičica** ulja

#### **Za nadev:**

- 100 **g** šunke
- 100 **g** pecenice
- 50 **g** kajne
- 100 **g** kackavalja
- 100 **g** kisele pavlake
- 50 **g** mariniranih šampinjona
- 100 **g** kecapa
- **maloo** origana

### **Priprema**

Umutiti jaje, dodati mu jogurt, ulje, so i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zamesiti testo (testo ne treba da raste).

Za nadev izrendati ili sitno isekcati šunku, cajnu, pecenicu, kackavalj i šampinjone, pa im dodati kecap i pavlaku, kao i malo origana, pa sjediniti. Razvuci testo oklagijom, pa polovinu testa seci cašom. Na drugu polovinu testa reži kuglice nadeva, pa preko kuglica stavljati krugove testa prethodno isecene cašom.

Zaseci svaku cašom ponovo tako da ispadaju krofne.

Raditi tako dok se ne utroši testo, pa krofne pržiti u ulju. Krofne spuštati tako što se ona strana koja je bila gore spušta dole da bude u ulju, kratko pržiti, pa okrenuti.

Krofne su gotove kada dobiju zlatnu boju.

Vaditi ih na ubrus da upije višak ulja, pa služiti.

## **Savet**