

Mekike-krofnice



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **1 čašajogurta**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **14 kašikabrašna**
- **po ukusušecera ili soli (za slakte ili slane)**

Priprema

Staviti ulje u šerpicu da se greje (za prženje). Umutiti jaja, dodati jogurt, 1/2 kašicice soli ili 1 kašicica šecera, u zavisnosti od toga da li želite slatke ili slane krofnice. Dodati i brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti.

Kašicicu spustiti kratko u vruće ulje, pa njom vaditi testo i spuštati u ulje (testo samo sklizne u ulje, a možete ga smaknuti i drugom kašicicom).

Kratko pržiti dok ne porumene, pa ih vaditi u ciniju obloženu ubrusima kako bi upili višak ulja.

Kada su sve kratko bile na ubrusu prebaciti ih u drugu ciniju, pa služiti.

Savet

Slane možete jesti sa pavlakom, a slatke sa kremom ili prelivom od okolade.