

Krofnice (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kesica** suvog vašca
- **2** jajeta
- **po potrebi** mlake vode
- **po potrebi** ulja

Priprema

U malo mlake vode razbiti kvasac sa malo brašna i osaviti da nadoe.

Nadošli kvasac prebaciti u posudu s brašnom, dodati malo ulja (1 kašiku), jaja i mlakom vodom zamesiti meko testo.

Posudu sa testom staviti u najlon kesu, uviti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste. Kada naraste premesiti i ostaviti tako još jednom. Zatim razvuci koru i manjom čašom vaditi krugove. Reati ih na krpu i ostaviti da narastu 15 minuta. Posle 15 minuta okrenuti krofnice i ostaviti još 15 minutra.

Šerpicu ili tiganj dobro zagrejati sa uljem pa uzimati po krofnicu, pritisnuti je izmeu palca i kažiprsta i spuštati u vrelo ulje.

Pržiti sa obe strane da dobiju lepu zlatnu boju pa ih vaditi na papirni ubrus da upiju višak masnoce.

Poslužiti krofnice uz šlag, džem, krem, otopljnu cokoladu, šećer u prahu....

Mogu se jesti i uz neku slanu varijantu (sa kecapom, majonezom, pavlakom, urnebesom) jer u testu nema šećera pa nisu slatke...

Savet

Prijatno :)