

# Starinske krofne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **50 ml** maslinovog ulja
- **oko 500 ml** tople vode

## Priprema

Prosejati brašno u ciniju za mešenje, pa umešati, so, šecer i limunovu koricu. Kvasac razmutiti u malo tople vode, pa kad se podigne, sipati ga u brašno. Sipati ulje i kiselu pavlaku. Podlivajući toplom vodom, umesiti elasticno testo. Prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti da se udupla. Podignuto testo istresti na radnu površinu, pa rukama otkidati manje loptice. Ostaviti ih 15-tak minuta da odmore, a onda rukama rastanjiti svaku lopticu. Ostaviti još 20-tak minuta da odmaraju.

Pržiti ih da dobiju lepu zlatnu boju. Stavljati na kuhinjski ubrus da upiju višak masnoce. Poslužiti tople uz sir, džem i mleko.

## Savet