Slane mini krofnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **1/2 kašicice**soli
- **8 kašika**mekog brašna
- **8 kašika**kukuruznog brašna
- **1 čaša**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**ulja
- **1 prstohvat**origana
- **1 kašika**uprženog susama
- **50 g** sitno seckanog parizera

Za posipanje:

- **po potrebi** uprženi susam

Priprema

U ciniji umutiti jaja, dodati so, ulje, jogurt i izmešati. Postepeno dodavati oba brašna s praškom za pecivo, dodati susam, origano, umutiti i na kraju umešati seckani parizer. Ugrejati aparat za krofnice, u svaki otvor staviti malo susama pa kašicicu testa i opet posuti susamom. Poklopiti aparat i ispeci krofnice. Fino je za dorucak ili veceru.

Savet