

Slane krofne (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1**jaje
- **200 g**dimljene pršute
- **1 kašicica**soli
- **100 g**margarina
- **1 kockica**kvasca
- **100 ml**mlake vode
- **1 kašicica**šecera
- **oko 500 g**brašna
- **oko 500 ml**ulja za prženje

Priprema

Krompir ocistiti pa staviti da se kuva. Kada je skuvan, ispasirati ga, dodati 100 g margarina pa sve lepo sjediniti. Izmrviti kvasac, dodati kašicicu šecera pa prelići sa mlakom vodom i ostaviti da nadoe. Nadošli kvasac sjediniti sa pire krompirom, dodati so, jaje, iseckanu pršutu i postepeno dodavati brašno. Umesiti testo pa ga ostaviti na toplom mestu da naraste.

Kada testo naraste razvuci ga oklagijom debljine prsta. ašom ili modlom vaditi krugove.

Ostaviti ih jos deset minuta da odmore, a za to vreme pripremiti ulje za prženje. Pržiti krofne dok ne porumene, a onda ih izvaditi na papirni ubrus.

Savet