

Krofne sa pomorandžom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1** veća pomorandža
- **400 ml** vode
- **3 kašike** šećera
- **1** prstohvat soli
- **1** jaje
- **50 g** mekšalog margarina

Priprema

Kvasac izmrviti, staviti preko njega kašikicu šećera pa preliti sa 100 ml mlake vode. Ostaviti da nadoe. Pomorandžu dobro oprati pa izrendati koru. Preseci je na pola i iscediti sok. U nadošli kvasac staviti polovinu brašna, jedno jaje, so, ostatak šećera, izrendanu koru pomorandže, sok od pomorandže, margarin i ostatak mlake vode.

Sa ostatkom brašna umesiti testo koje treba da bude malo mekše. Ostaviti na toplom mestu oko 30 minuta. Kada testo naraste premesiti ga i razviti u krug debljine 5 mm. Modlom ili čašom vaditi krugove, veće ili manje (po želji). Ostaviti ih još desetak minuta da odstoje, a onda ih pržiti u vreloj ulju.

Poreati na ubrus da se ocede i poslužiti sa džemom od kajsija ili prazne, jer i tako su ukusne zato što imaju ukus pomorandže.

Savet