

# **Slasne princez krofne**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **100 g**brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3**jajeta

### **Ostalo:**

- **100 g**kackavalja
- **po potrebi (za punjenje)**ruska salata

## **Priprema**

Pomešajte vodu, ulje, posolite i stavite da provri. Kad provri umešajte brašno pomešanim sa praškom za pecivo, neprekidno mešajući. Skloniti sa vatre, prebaciti u drugi sud, mutite mikserom, dodajte neprekidno muteci jedno po jedno jaje. Malom kašicom vaditi krofne i reati na pleh koga ste obložili papirom za pecenje.

Peci na 200 C 20 minuta (rernu ne otvarati).

Pustiti da se dobro ohlade pa onda svaku krofnu prerezati na pola, staviti po kašiku fila i zatvoriti drugom polovinom krofne.

Dekorisati kackavaljem.

Po želji možete puniti krofne raznim nadevima i salatama. Za ovu priliku ja sam punila ruskom salatom.  
Prijatno!

### **Savet**