

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 kašičice** 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 kašičicom vaditi krofne i reati na pleh koga ste obložili papirom za pečenje.

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.

Dekorirati kackavaljem.

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

Savet