

Slane krofnice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 1 **kafena kašičica** soli
- 8 **kašikakukuruznog** brašna
- 8 **kašikabelog** brašna
- 1 **čašajogurta**
- 1 **kesicapraška** za pecivo
- 3 **kašika**istopljenog margarina
- 150 g **seckanašunka**

Priprema

Jaja umutiti žicom (ne mora mikserom), dodati so, jogurt, istopljeni margarin, seckanu šunku, kukuruzno i belo brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sve sjediniti varjacom da nastane kompaktna smesa. Smesa je malo gušća nego za palacinke.

Aparat za krofnice ukljuciti i kad se upali zelena lampica staviti po 1 kašičicu smese. Pritisnuti, odnosno zatvoriti aparat i pustiti da krofnice blago porumene. Drvenom kašikom izvadite krofnice i ponovo punite otvore.

Krofnice su mekane, socne i ukusne. Po želji možete dodati ajvar, sir, spanac, pavlaku, slaninicu.

Uz šolju mleka, jogurta ili čaja pravi topli dorucak za jesenje dane koji nam polako ali sigurno stižu. Prijatno!

Savet