

## Slane krofnice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 kašike ulja
- 2 kašike jogurta
- 1/4 kašičice praška za pecivo
- 100 g krekerja

## Priprema

Kad te Recepti obrađuju aparatom za mini krofnice, onda se aparat mora isprobati. Prvo sam napravila slane, a potom slatke. :) pa evo prvo recept za slane, brzo jednostavno i ukusno. :) Dobije se 12 slanih krofnica. Jaja izmutiti sa uljem, dodati jogurt, ja sam to promešala sa žicom, nije potrebno paliti mikser. Krekere samljeti, dodati u smesu sa praškom za pecivo i izmešati. Uključiti aparat da se greje, stavljati po punu malu kašikicu smese i peci. Ako volite slanije, dodajte malo soli.... zavisi koje krekere koristite, neki su malo slaniji pa pripazite na to.

Samljeti krekere.

Pomešati sve sastojke.

Stavljati smesu u aparat.

Aparat ih fino ispece :) Super idu uz sušeni paradajz i sir sa zacinama. :)

**Savet**