

# **Slane krofnice**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 jajeta**
- **2 kašike ulja**
- **2 kašike jogurta**
- **1/4 kašicice praška za pecivo**
- **100 g krekeri**

## **Priprema**

Kad te Recepti obraduju 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 pomešala sa žicom, nije potrebno paliti mikser. Krekere samljeti, dodati u smesu sa praškom za pecivo i izmešati. Ukljuciti aparat da se greje, stavljati po punu malu kašikicu smese i peci. Ako volite slanije, dodajte malo soli.... zavisi koje krekeri koristite, neki su malo slaniji pa pripazite na to.

Samljeti krekeri.

Pomešati sve sastojke.

Stavlјati smesu u aparat.

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

**Savet**