

Krofne najbolje



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **400** gbrašna
- **1** kašicica germe
- **1** kašikasoli
- **3** dlmleka
- **1** salama
- **1** kašicica šecera
- **100** gstarog domaceg sira
- **3** parceta suvog mesa
- kecap
- **400** mlulja

Priprema

U vangli staviti brašno staviti jaje, germu (kvasac) razmutiti malo u vodu da nadoe i staviti u tijesto, so, šecer i zamijesiti sa mlekom tvre, staviti da nadodje pola sata. Podijeliti na dva dijela i napraviti dve loptice razvuci obe kuglice 1cm debljine.

Oznaciti sa nekim kalupom srce može i sa cašom krugove kao na slici.

Salamu, sir, izrendati meso iseci na kocke i staviti po oznacenom srcu i staviti preko kecap.

Preko staviti drugi dio testa.

Preko uzeti kalup i formirati srce kao na slici.

Staviti u šerpu ulje i peci krofne kada pocrvene skloniti.

Možete i okrugle peci krofne kako god želite.

Savet

Možete i slatke da pravite ali ja volim više slane. Uživajte.