

Slane krofnice sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **250 g**krompir pirea
- **25 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **50 g**maslaca
- **1**jaje
- **100 ml**mleka

Za punjenje:

- **200 g**sira

Još:

- **po potrebi**ulja

Priprema

Kvasac rastvoriti u malo tople vode sa po kašicicom šecera i brašna i ostaviti ga da naraste. Pomešati brašno i so, pa dodati nadošli kvasac, pire krompir (pripremljen na uobicajen nacin sa dodatkom maslaca i mleka), otopljeni maslac i jaje. Testo zamesiti sa oko 100 ml mlakog mleka. Prekriti ga cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odmara oko pola sata.

Zatim ga rastaniti oklagijom u veliku pravougaonu koru i cašom vaditi krugove. Na sredinu svakog kruga staviti po kašicicu sitnog sira, a krajeve skupiti rukama pri vrhu (da se dobije izgled približan korpicama). Tako uraditi sa svim napravljenim krugovima.

Ulje zagrejati, pa spuštati u dobro zagrejano ulje po nekoliko krofnica na prženje. Pržiti ih sa obe strane.

Zatim ih vaditi na papirni ubrus da se ocede od viška masnoce. Služiti ih tople uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Ovo je jedan od recepata za *reciklažu* kada nakon ruka preostane pire krompira, a nemate ideju šta raditi sa njim. Krompir se u ovim krofnicama i ne oseti.