

## *Pica krofne*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **800** g mekog brašna
- **1 dl** tople vode
- **1 dl** toplog mleka
- **15 g** svežeg kvasca
- **1,5 dl** jogurta
- **50** mlulja
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **oko 3 dl** toplog mleka
- **2 ravne kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** alkoholnog sirceta
- **1** jaje

### **Fil:**

- **100 ml** kečapa
- **200 g** sitnog sira
- **1** jaje
- **po ukusu** origano
- **100 g** šunke

## **Priprema**

Prvo stavite kvasac da narasta u toploj vodi i decilitru toplog mleka sa kašikom šećera. 700 g prosejanog brašna

stavite u vanglu, pa napravite u sredini rupu. U rupu razbjte jedno jaje, dodajte soli, praška za pecivo, sirce, jogurt, ulje i kvasac. Na kraju dodajte prvo još 1 dl mleka. Sve sjedinite pa polako dodajte još mleka. Masa treba da bude onako žitka, čak i za nijansu re?a nego za uštipke. Ostavite tako da narasta prekriveno pola sata. Pose pola sata dodajte ostatak brašna i opet toplog mleka da masa bude kao za uštipke koji se vade kašikom. Ostavite još 15 minuta. Uzmite velikom kašikom, pa vadite testo i stavite na dlan ruke koju ste nauljili da se ne lepi. Malo rastanjite prstima i stavite kašicicu fila. Fil se pravi tako što se šunka na krupno narenda, pa se dodaju ostali sastojci. Pažljivo prekrijte fil testom i formirajte lopticu. Videcete jako mekano testo ce da bude, bukvalno da vam klizi. Pržite na vreloom ulju na srednjoj vatri. Ne upijaju ulje zbog sirceta. I to je to. Odlicne pica krofne. Samo vodite racuna da je testo re?e sve ostalo je super. Mekane i taze su i sutradan. Prijatno!

## **Savet**