

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 ml**ulja
- **1/2 kašice**praproška za pecivo
- **oko 3 dl**toplog mleka
- **2 ravne kašice**sesoli
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**alkoholnog sirceta
- **1jaje**

Fil:

- **100 ml**kecapa
- **200 g**sitnog sira
- **1jaje**
- **po ukusu**origano
- **100 g**sunke

Priprema

Prvo stavite kvasac da narasta u toploj vodi i decilitru toplog mleka sa kašikom šecera. 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, cak i za nijansu rea 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 kako mekano testo ce da bude, bukvalno da vam klizi. Pržite na vrelom ulju na srednjoj vatri. Ne upijaju ulje zbog sirceta. I to je to. Odlicne pica krofne. Samo vodite racuna da je testo ree sve ostalo je super. Mekane i taze su i sutradan. Prijatno!

Savet