

ik pogodi krofne



Sastojci

Potrebno je:

- 150 ml vode
- 150 ml mleka
- 1 jaje
- 1 kašika šecera
- 2 kašicice soli
- 1/2 šoljice maslinovog ulja (može i obično)
- 1 kockica kvasca
- 1 šoljica jogurta
- brašno oko 500 g

Fil: (slana varijanta)

- šunka
- kackavalj
- malo kecapa
- cajna
- viršle
- slanina (sve što se nadje u frižideru pecurke, kiseli krastavci)

Fil: (slatka varijanta)

- sezonsko voće, sitno iseckano uvaljano u prezle (da bi upile višak voćnog soka)

Priprema

Ostaviti da kvasac nadodje, dodati brašno (oko 500 g). Testo zamesiti da bude srednje mekoce. Ostaviti ga pola sata da nadodje ponovo.

Uzeti deo testa i razviti pravougaonu koru, debljine 1 cm, širine oko 20 cm.

Pripremljeni fil(po izboru), stavljati kašicicom, na donji kraj pravougaonog testa, u razmaku od 5-6 cm, preklopiti gornji deo testa preko nafilovanog.

ašu po izboru (ja obicno koristim tkz cašu za vodu), umakati u brašno i vaditi krofne, tako da fil ostane u sredini.

Postupak ponavljati, dok se testo ne istroši, a filove možete menjati i kombinovati po želji.

Kada krofne nadodju, pržiti ih na umerenoj temperaturi, ostaviti ih da se upije višak masnoće, i možete ih odmah poslužiti. Prednost ovog recepta je ekonomicnost, jer se ostaci namirnica ne bacaju, kombinacije su uvek drugacije, a vaši ukucani više nego zadovoljni.

Napomena: Fil kombinujte po sopstvenom izboru, slano ili slatko, koji materijal u frifideru imate, zato se krofne i zovu cek pogodi.