

Slane krofne sa sirom - Siruške



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** tvrdog sira
- 2 jajeta
- **4 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 dl** ulja

Priprema

U činiju stavimo tvrdi sir i izmrvmemo ga viljuškom. Jaja umutimo viljuškom i dodamo u izmrvljeni sir.

Pomešamo brašno sa praškom za pecivo i dodamo smesi sa sirom i jajima. Sve zajedno promešamo špatulom da se smesa lepo sjedini.

Sipamo ulje u duboku šerpu i zagrejemo ga.

U vrelo ulje spuštamo oblikovane kuglice i pržimo par minuta sa svake strane da dobiju lepu zlatno žutu boju.

Pržene siruške stavimo na ubrus da se ocedi višak masnoce.

Savet

Smesa treba da bude srednje tvrdoe. Ovo su tradicionalne ruske krofne i sigurno ete uživati u predivnom ukusu.