

Slane krofnice



Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 100 g mleka
- 40 g kvasca
- 1 prašak za pecivo
- 2 jajeta
- 200 g jogurta
- so

Fil:

- 1 belance
- 300 g sira

Premazivanje (posipanje):

- 1 žumance
- susam

Priprema

Postupak pripreme: Kvasac staviti u toplo mleko, dodati kašičicu brašna i ostaviti da nadodje.

U brašno sipati kvasac, jogurt, dodati jaja, posoliti i dodati prašak za pecivo. Umesiti testo i ostaviti ga da nadodje.

Izmrviti sir i promešati ga sa belancem.

Od testa odvojimo parce, raspljeskamo ga, nanesimo malo fila od sira i formiramo lopticu. Loptice redjamo na papir za pecenje.

Premažemo loptice žumancetom, pospemo susamom i pecemo u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.