

Slane kukuruzne krofne



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kašicica soli
- 2 kašike pavlake
- 1/2 čaše jogurta
- 1/2 čaše tople vode
- 1 čašulja
- 1 čaša pšenicnog brašna
- 2,5 čaše kukuruznog griza
- 1 prašak za pecivo
- 300 g sitnog sira

Priprema

Umutiti jaja i kašicicu soli pa postepeno dodavati ostale sastojke, smesa treba da bude homogena i ne previše gusta. Na kraju dodati sitan sir i lagano promešati kašikom. Masu sipati u kalupe namazane uljem. Peci na 200 stepeni oko 15 minuta, do fine žute boje.

Savet

Fine su i mekane a mogu se jesti i sutradan jer su neodoljive.