

## *Krofne od krompira punjene topljenim sirom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** krompira (ocišćenog)
- **250 g** brašna
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **4 kašike** kisele pavlake
- **1** jaje
- **1** belance
- topljeni sir
- prezle
- parmezan
- so

### **Priprema**

Staviti krompir da se skuva u posoljenoj vodi. Propasirajte ga dok je još topao. Dodati mu brašno, kvasac (prethodno izmešan sa 30ml vode), pavlaku, 1,5 kašičicu soli, jaje, i 1/2 kesice parmezana (kesica od 40g).

Sve zamesite i razvucite testo. ?ašom vadite krugove. Na svaki staviti malo topljenog sira.

Svaki krug zatvoriti i napraviti malu izduženu krofnicu. Ostaviti krofnicu da odstoje 20 minuta, uvaljati ih u umuceno belance, zatim u prezle i peci u zagrejanom ulju da porumene.

### **Savet**