

Slane amricke krofnice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kašičica soli
- 8 kašika projinog brašna
- 8 kašika pšenicnog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 čaše ulja
- 1 čaša jogurta
- 50 g salame
- 50 g kackavalja
- 2 manja kisela krastavca
- susam

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati jogurt, ulje, projino brašno, i pšenicno brašno pomešano sa praškom za pecivo, te umesiti testo. Salamu i kisele krastavce sitno iseckati i sjedini sa drugim sastojcima, pa posoliti po ukusu. Kafenom kašičicom smesu sipati u aparat za krofnice i posuti susamom. Peci oko 7 minuta. Gotove tople krofnice posuti sitno rendanim kackavaljem. Prijatno!

Savet