

# **Pizza-krofne**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **6 dl mleka**
- **oko 800 g brašna**
- **1 jaje**
- **2 kašicice šećera**
- **1 kašica ciasoli**
- **1 kocka kvasca**

### **Nadev:**

- **2 paradajza**
- **oko 200 g salame**
- **po želji sir**
- **malosušenog origana i bosiljka**
- **ulje za prženje**

## **Priprema**

U mlako mleko sa šećerom rastopiti kvasac. Dodati so, jaje i sa brašnom umesiti mekano testo. Ostaviti da narasta oko 40 minuta. Premesiti pa podeliti na dva dela. Na pobrašnjenoj podlozi, tanko, razviti oba dela, a na jedan slagati nadev: tanko secene kolutove paradajza, salame, staviti kockice sira i posuti sa origanom i bosiljkom. Preklopiti drugim delom testa pa vaditi krugove. Ostaviti da odmori pola sata.

Pržiti u dubokom ulju dok ne porumeni sa obe strane.

Pržene vaditi na papirni ubrus da upiju višak masnoce.

### **Savet**

Višak testa sam premesila i napunila eurokremom, a može da se isprži prazna krofna pa je gotovu puniti pekmezom, marmeladom itd.