

Mekike-krofnice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 14 **kašika** brašna
- **po ukusu** šećera ili soli (za slatke ili slane)

Priprema

Staviti ulje u šerpicu da se greje (za prženje). Umutiti jaja, dodati jogurt, 1/2 kašičice soli ili 1 kašičica šećera, u zavisnosti od toga da li želite slatke ili slane krofnice. Dodati i brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti.

Kašičicu spustiti kratko u vruće ulje, pa njom vaditi testo i spuštati u ulje (testo samo sklizne u ulje, a možete ga smaknuti i drugom kašičicom).

Kratko pržiti dok ne porumene, pa ih vaditi u ciniju obloženu ubrusima kako bi upili višak ulja.

Kada su sve kratko bile na ubrusu prebaciti ih u drugu ciniju, pa služiti.

Savet

Slane možete jesti sa pavlakom, a slatke sa kremom ili prelivom od okolade.