Krofne sa pomorandžom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **1**veca pomorandža
- **400 ml**vode
- **3 kašike**šecera
- **1 prstohvat**soli
- **1**jaje
- **50 g**omekšalog margarina

Priprema

Kvasac izmrviti, staviti preko njega kašikicu šecera pa preliti sa 100 ml mlake vode. Ostaviti da nadoe. Pomorandžu dobro oprati pa izrendati koru. Preseci je na pola i isceditи sok. U nadošli kvasac staviti polovinu brašna, jedno jaje, so, ostatak šecera, izrendanu koru pomorandže, sok od pomorandže, margarin i ostatak mlake vode.

Sa ostatkom brašna umesiti testo koje treba da bude malo mekše. Ostaviti na toplom mestu oko 30 minuta. Kada testo naraste premesiti ga i razviti u krug debljine 5 mm. Modlom ili cašom vaditi krugove, vece ili manje (po želji). Ostaviti ih još desetak minuta da odstoje, a onda ih pržiti u vrelom ulju.

Poreati na ubrus da se ocede i poslužiti sa džemom od kajsija ili prazne, jer i tako su ukusne zato što imaju ukus pomorandže.

Savet