

Slane kukuruzne krofne



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kašičica soli
- 2 kašike kisele pavlake
- 1/2 čaše jogurta
- 1/2 čaše tople vode
- 1 čaša ulja
- 1 čaša pšenice brašna
- 2,5 čaše kukuruznog griza
- 1 prašak za pecivo
- 300 g sitnog sira

Priprema

Umutiti jaja i kašičicu soli, pa postepeno dodavati ostale sastojke. Smesa treba da bude homogena i ne previše gusta. Na kraju dodati sitan sir i lagano promešati kašikom.

Masu sipati u kalupe namazane uljem...

Peci na 200 stepeni oko 15 minuta, do fine žute boje.