

## **Slane krofne sa sirom - Siruške**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 gtvreg sira**
- **2 jajeta**
- **4 kašikebrašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **3 dlulja**

### **Priprema**

U ciniju stavimo trvri sir i izmrvimo ga viljuškom. Jaja umutimo viljuškom i dodamo u izmrvljeni sir.

Pomešamo brašno sa praškom za pecivo i dodamo smesi sa sirom i jajima. Sve zajedno promešamo špatulom da se smesa lepo sjedini.

Sipamo ulje u duboku šerpu i zagrejemo ga.

U vrelo ulje spuštamo oblikovane kuglice i pržimo par minuta sa svake strane da dobiju lepu zlatno žutu boju.

Pržene siruške stavimo na ubrus da se ocedi višak masnoce.

### **Savet**

Smesa treba da bude srednje tvrdoe. Ovo su tradicionalne ruske krofne i sigurno ćete uživati u predivnom ukusu.