

## Moje ukusne krofnice

Moja komsinica je nekada pravila najbolje krofne (za nas) na svijetu. Niko nije znao napraviti krofne tako dobre.



**1** Napravite kvas od Čjeđera, kvasca, dvije kađike brađina, mlakog mlijeka i vode.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Ostavite da nadođe nekih 15 minuta.

**7**

**8**

**9**

**10**

**11** Pustopite maslac i dodajte u brasno.

### Sastojci:

aroma ruma 1

limun 1

kvasca 7 gr

Čjeđera 6 kađi

vode 100 ml

mlijeka 100 ml

Āčumanjka 2

jaje 1

maslaca 50 gr

brađina 600 gr

gazirane vode 200 ml

ulja pp

**12**

**13**

**14**

**15**

**16** Prodajte jaja. Počnite da lagano mijesite tjesto.

**17**

**18**

**19**

**21**

**22**

**23**

**24**

**25** Prodajte lagano kvas.

**26**

**27**



**43**

**44**

**45** Stavite tijesto da nadođe na sobnoj temperaturi  
oko 4 sata.

**46**

**47**

**48**

**50**

**51**

**52**

**53**

**54** Pospite radni sto sa brađnom i lagano istresite  
tijesto. Razvucite tijesto na zeljenu debljinu (debljina  
prsta).

**55**

**56**



## 72

## 73

## 74

Ostavite krofne da nadođu oko pola sata.

## 75

## 76

## 77

## 78

## 79

Smite dublu Åjerpicu i zagrijte dosta ulja. Ulje ne smije da vam bude pregrijano da vam krofne ne bi izgorile. Spustite krofne u Åjerpicu i pokrijte poklopcem. Prâžite uz oprez i preokrenite Ä•im malo porumene. Prâžite malo i sa druge strane.

### Napomena:

Pospite sa ÅjeÄžerom u prahu i posluÅžite.

Video recept moÅžete pogledati na  
[http://youtu.be/qAiOIH\\_6c\\_k](http://youtu.be/qAiOIH_6c_k) ili na mom You Tube kanalu koji se zove Moja mala kuhinja