

# Princes krofne sa sirom

Slane, a istovremeno i slatke princes krofne!

12 Peciva



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće  
pšenično brašno

### Kuvano testo:

125 ml vode  
1 prstohvat soli  
25 g maslaca ili margarina  
75 g pšeničnog brašna  
15 g Dr. Oetker Gustin  
2 - 3 jaja  
0,5 ravne kašičice Dr. Oetker  
Praška za pecivo  
100 g kačkavalja edamera  
rendanog

### Fil:

250 g sira svežeg  
150 g kisele pavlake  
soli  
sveže mleveni crni biber  
100 g šunke sirove  
0,5 vezice vlašca  
mlevena paprika

## 1 Pripremite:

Zagrejte rernu. Podmažite tepsiju i pospite brašnom.

## 2 Kuvano testo:

U maloj šerpi prokuvajte vodu i so sa maslacem. Pomerite sa ringle. Brašno pomešajte sa gustinom, prosejte i dodajte u vodu. Mešajte varjačom da dobijete glatko testo, potom „kuvajte“ testo 1 minut neprestano mešajući, prespite u činiju za mućenje. Potom jedno za drugim dodajte 2 jaja i umutite mikserom (najvećom brzinom) u glatko testo. Poslednje jaje umutite po strani i dodajte u testo samo onoliko, koliko je potrebno da bi testo dobilo visoki sjaj i u trakama visi sa kašike. Prašak za pecivo dodajte tek u ohlađeno testo. Na kraju dodajte kačkavalj. Uz pomoć 2 kašičice nanosite 12 hrpica testa veličine oraha na tepsiju. Pecite na sredini zagrejjane rerne.

**Temperatura rerne otprilike 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Tokom prvih 15 minuta pečenja ne otvarajte rernu, jer će u suprotnom testo spasti. Odmah nakon pečenja sa svake princes krofne odsecite poklopac i ostavite ih da se hlade na rešetki.

**3 Fil:**

Pomešajte sir sa pavlakom, posolite i pobiberite. Šunku iseckajte na kockice, vlašac operite i sitno iseckajte i dodajte u sir. Sipajte fil pomoću kašičice u princes krofne, prekrijte ih poklopcem i po želji pospite alevom paprikom.