

**Крофне са сиром.** Потребне намирнице (за 10 особа): 5 dl уља, 5 dl воде, 10 g соли, 500 g брашна, 12 јаја, 500 g сира (пармезан или качкавал), 3 dl уља (поховање).

Начин припремања. Ставити воду, со и уље да проври. Када проври дода се брашно, лагано мијеша док маса не почне да се одваја од унутрашњих зидова посуде. Посуду скинути са шпорета и у прохладену масу додавати једно по једно јаје, стално мијешајући. Ова маса треба да буде мало тврђа. Затим у масу додати соли, наструганог морског орашчића и сир пармезан (1/2 пармезана се ситно исјецка а друга наструже). Цијелу масу измијешати.

Од припремљене масе формирати крофне у облику лоптица (3 лоптице за једну порцију). Поховати у масноћи док не добију златножућу боју. Вадити и оциједити од масноће. Служити на тањиру на папирној салвети. Посебно сервирати сос у одговарајућем сосијеру.