

Kroasani (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **50 g** kvasca
- **3 dl** mleka
- **3 kašike** ulja
- **1** jaje
- **2 kašice** šećera
- **1 kašika** soli
- **125 g** margarina

Za premazivanje:

- **1** jaje

Za posipanje:

- susam

Priprema

U mlako mleko dodati šećer, kvasac i ostaviti da nadoe. U brašno dodati so, jedno jaje, kvasac, ulje, pa umesiti glatko testo. Podeliti na 8 jufkica i svaku razviti na velicinu plitkog tanjira. Reati jedno preko druge i svaku premazati margarinom. Ostaviti testo oko 30 minuta da se odmori. Oklagijom razviti na debljinu prsta i raseci na 4 dela, a svaki deo na 8 trouglova. Poreati u podmazani pleh i premazati umucenim jajetom i posuti

susamom. Ostaviti jedan sat da narastu. Peci u zagrejanj rerni oko 30 minuta na 220 stepeni.

Savet