

Kroasani sa cajnom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za krosani:

- **1** **caš** jogurta
- **300 ml** mleka
- **1** **kocka** svežeg kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **2** žumanceta
- **1** **ml** ulja
- **1 kg** brašna
- **200 g** margarina

Za fil:

- **100 g** kackavalja
- **200 g** cajne kobasice

Za posipanje:

- susam

Priprema

U odgovarajucoj posudi sjediniti mleko, kvasac i kašicicu soli, dodati brašno pa ostaviti da nadoe.

U vecoj posudi pomešati jogurt i ulje, dodati nadosli kvasac, so i brašno, pa mešati sve dok testo ne pocne da se odvaja od ruke.

Zatim testo izvaditi iz posude i oblikovati 9 jufke, prekriti ih krpom i ostaviti na toplom da odstoje.

Svaku jufku oklagijom razvuci precnika oko 30 cm pa sve premazite margarinom sem poslednje. Naslagati jednu preko druge pa ostaviti da odstoje oko 20 min

Odstojalo testo oklagijom razvuci oko 1cm debljine, iseci nožem i filovati tako što cete na svaki deo staviti parce kackavalja i parce cajne.

Oblikovati kroasane i reati u podmazan pleh, premazati jajetom, posoliti susamom i peci.

Savet