

## ***Punjeni slani kroasani***



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

време priprave: **180 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg** brašna
- **50 g** svežeg kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **5 kašika** ulja
- **1** jaje
- **250 ml** mleka
- **250 ml** lake vode
- **250 g** margarina

#### **Za punjenje:**

- **200 g** Moja Kravica belog sira
- **2-3 kašike** Moja Kravica krem sira
- **200 g** posebne kobasice ili šunke (sitno rendane)

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **po želji** susam - za posipanje

### **Priprema**

U toplom mleku razmutiti kvasac sa kašicom šećera i kašicom brašna i ostaviti da nadoe. Od brašna, soli, ulja, jajeta i mlake vode umesiti srednje meko testo.

Ostaviti ga na toplom mestu da naraste i udvostruci zapreminu. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 16 jednakih loptica.

Svaku lopticu razviti u koru i narendati preko kore margarin (prethodno ostavljen u zamrzivacu, kako bi se lakše rendao).

Slagati po osam kora jednu preko druge, tako da se dobiju dve gomile naslaganih kora. Na poslednju koru ne treba rendati margarin. Sve prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da miruje oko 20 minuta.

Rastanjiti prvi deo testa u jednu veliku okruglu koru i podeliti je na četvrtine, a zatim svaku četvrtinu na još 5- 6 delova (tako da dobijete 20- 24 trouglova). Pomešati sastojke za nadev, tako da dobijete homogenu smesu. Na svaki trougao stavljati pomalo nadeva, zamotati kiflicu i slagati u podmazan i pobrašnjen pleh.

Postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Kroasane prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti ih da odmaraju oko jedan sat.

Nakon tog vremena, premazati ih žumancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata ili dok ne dobiju zlatno- žutu boju.

## **Savet**