

## ***Kroasani sa domacim kulenom***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 dlmleka**
- **2 dljogurta**
- **1 ravna kašikasoli**
- **1 ravna kašikašecera**
- **20 gsvežeg kvasca**
- **4 kašikeulja**
- **1jaje**
- **700 gmekog brašna**

#### **I još:**

- **200 gmargarina**
- **1jaje**
- **malo** susama

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi smlaciti mleko i jogurt. Dodajte šećer, so, kvasac, 100 g brašna i sve sjedinite. Posudu prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mestu oko 15 minuta da nadodje. U nadošlu smesu sipajte ulje, jaje i postepeno dodavajte brašno. Potrebno je da dobijete glatko ali mekano testo (treba da se lepi na prste). Od testa napravite 8 jednakih jufki. Svaku umesite i poredjajte na pobrašnjenu radnu površinu. Jednu po jednu jufku oklagijom malo razvucite tek toliko da dobijete pogacicu precnika 20 cm.

Sada 7 od tih 8 pogacica bogato premazite omekšanim margarinom. Premazane pogacice poredjajte jednu preko druge i na vrh stavite onu jednu koja se ne premazuje.

Bez cekanja da testo ne preraste, oklagijom pažljivo razvucite u veliku koru debljine 3-4 mm. Tako dobijenu koru nožem isecite na 16 jednakih trouglica i u svaki siri kraj stavite komadic kulena i uvijte.

Pleh obložite pek-papirom i složite pripremljene kiflice. Ostavite ih na toplom mestu oko 15 minuta da narastu, a potom premazite umucenim žumancem i pospite susamom. Pecite u zagrejanj rerni na 180 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

## **Savet**