

Slani kroasani sa jogurtom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **20 g** kvasca
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **300 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **250 g** margarina

I još:

- **po potrebi** sira
- **malo** susama

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom, pa umrviti kvasac. Pomešati brašno, so i pecivo. Kad kvasac nadoe dodati ga brašnu, uliti jogurt i ulje, i zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom da nadoe oko sat vremena. Zatim ga malo premesiti i podeliti na 3 dela, a svaki od njih zatim na 5 loptica. Od margarina odvojiti jedan mali deo za premazivanje, a ostatak podeliti na 12 delova i ostaviti na toplom da omekša. Prvih 5 loptica razvuci u kore velicine vece tacne, pa njih 4 premazati sa po jednim delom margarina, i poslagati ih jednu preko druge, a na kraju staviti petu nepremazanu koru. Isto uraditi i sa preostale 2 grupe po 5 loptica. Zatim prvu grupu kora razvuci u koru debljine oko 1/2 cm, pa podeliti na 16 trouglova. Na svaki od njih staviti po malo sira pa uviti.

Postupak ponoviti i sa preostale 2 grupe kora. Kroasane poslagati u podmazan pleh, prekriti krpom i ostaviti da odmore oko 40 minuta pre pecenja. Onaj mali deo margarina razgrejati pa pre pecenja po malo premazati svaki kroasan i posuti susam. Peci oko 20 minuta na 180-200 stepeni.

Savet