

Fin kroasani



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **200 ml** jogurta
- **1 kockica** kvasca
- **3 kašice** šećera
- **3 kašike** soli
- **2** jajeta
- **200 ml** ulja
- **1** margarin
- **150 g** sira
- **po potrebi** brašna

Priprema

Mleko zagrejati, dodati šećer i rastopiti kvasac. Dodati nekoliko kašika brašna i pustiti da kvasac nadoe. Dodati umuceno jaje i belanac, vodu, ulje, jogurt i so, pa zamesiti mekše testo. Testo ostaviti da nadoe pola sata, a zatim ga razvuci oklagijom na debljinu prsta, premazati margarinom, saviti i ostaviti da odstoji 15 minuta. Postupak ponoviti još 2 puta, zatim razviti testo na debljinu prsta, seci trouglove, pri vrhu svakog staviti komadic sira i umotati kroasan. Kroasane poreati u podmazan pleh, premazati razmucenim žumancetom, posuti susamom i peci u zagrejanoj pecnici na 200 C. Prijatno!

Savet