

Uskršnji lisnati kroasani



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl mlakog mleka
- 1 dl kisele vode
- 1 dl ulja
- 1/2 kocke kvasca
- 1 kašičica šećera
- 3 kašičice soli
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 jaje
- oko 800 g brašna

Za premazivanje:

- 200 g margarina
- 1 žumance
- 2 kašike jogurta
- malo susama
- 200 g sira

Priprema

U mleku staviti kvasac, šećer i 10 kašika brašna. Izmešati smesu varjačom i ostaviti 10-tak minuta. Nadošli kvasac staviti u vanglu i dodati ostale sastojke. Zamesiti glatko testo. Ostaviti na toplom da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na dva dela, a svaki deo na 5 loptica. Svaku lopticu razviti oklagijom do velicine plitkog tanjira. Na svaku koru narendati margarin. Na zadnju koru ne stavljati margarin. Staviti jednu na drugu koru i razviti veliki krug. Seci na željene kroasane. Zaseci nožem svaki kroasan na užem delu 3 puta. Na širem delu staviti sir. Motati kroasane od šireg ka užem delu. Reati u pleh koga smo obložili pek papirom. Ostaviti 20-tak minuta da narastu. Umutiti žumance sa jogurtom i premazati cetkom svaki kroasan. Posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumene.

Savet