

# **Bakini lisnati kroasani**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1** kg brašna
- **1** kockica svežeg kvasca
- **2** kašicice šecera
- **1** kašikasoli
- **3** kašike ulja
- **6** dl tople vode

### **Za premaz jufkica:**

- **250** g hladnog margarina

### **Za nadev:**

- po **želj** islanina
- salama
- pekmez
- eurokrem
- **1** jaje i malo mleka (za premaz)
- susam ili kim (za posipanje)

## **Priprema**

Od brašna, kvasca, šecera, soli i tople vode umesiti fino glatko testo. Pri kraju dodati ulje i još mesiti. Testo

mora biti srednje tvrdo i odvajati se od posude. Podeliti na 10 jufkica (ne ostavljate da odmori) u dve grupe po pet.

Uzeti prvih pet jufkica i svaku razvaljati u velicini palacinke. Na cetiri naribati hladan margarin, a petom preklopiti. Malo izlupati oklagijom da se spoji i ostaviti na stranu. Ponoviti postupak sa drugih pet. Sada uzeti onu prvu spojenu grupu i razvuci tanko u veliki krug. Isjeci na 16 djelova i na širi kraj svake staviti malo nadeva. Preklopi deo sa nadevom i malo pritisni, lagano razvlecite i motajte. Što više razvucete i umotate, kiflice ce biti lisnatije. Pripremite dvije tepsije velike i u svaku poslažite po 16 kiflica. Premažite izmucenim jajetom sa malo mljeka i pospite kimom, susamom ili po volji. Zatim ih stavite na toplo oko 1 sat da se dignu.. Ugrijte rernu na 200 C i pecite oko pola sata.

### **Savet**