

Kroasani sa džemom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **2** jajeta
- **200 ml** mlakog mleka
- **100 ml** mlake vode
- **250 g** margarina

I još:

- džem od kajsija
- **1** jaje

Priprema

Kvasac staviti u malo vode sa šećerom i kašikom brašna. Kad nadoe, usuti u brašno, dodati so, preostalu vodu, mleko, jaja i zamesiti mekše testo. Ostaviti ga da odmara 15 minuta.

Testo podeliti na 8 jufki, svaku rastanjiti, premazati margarinom i reati jednu na drugu. Poslednju ne mazati margarinom.

Posle 15 minuta razvuci što vecu koru, iseci 24 trouglica, na svaki staviti kašicicu džema i zamotati kiflicu.

Poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ulupanim jajetom i peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Prijatno!

Savet