

Slatki i slani posni kroasani



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **2 dl**ulja
- **1 kašikasirceta**
- **1 kašikasoli**
- **2 kašikešecera**
- **0,5 l**mineralne vode

Za premazivanje:

- **150 g**margarina

Za nadev:

- ajvar
- džem od jagoda
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

U ciniju staviti brašno pa napraviti rupu u sredini, dodati sastojke i izmrvljen kvasac pa sa malo ugrejanom mineralnom vodom zamesiti testo. Ostaviti da nadoe oko 50 minuta. Premesiti pa iseci na 8 jufki. Svaku jufku razviti na velicinu tanjira pa narendati margarin. Reati 3 razvijene jufke jednu na drugu i na svakoj margarin

rendati osim na poslednju. Tako dobijemo 2 kruga od 4 jufke. Razvijemo u velike krugove pa secemo na željenu velicinu trouglice. Stavljamo nadev i rolamo u kroasane. Svaki kroasan reamo u pleh i stavljamo po malu kockicu margarina i pecemo oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Slatke pospemo šeerom u prahu.