

Kroasani sa šunkaricom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je;

- **500 g** brašna
- **1 puna kašika** masti
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 dL** mleka
- **2 kašice** šecera
- **2 kašice** soli
- **1** jaje
- **250 g** maslaca
- **150 g** šunkarice
- **1 kockica (40g)** svežeg kvasca

Premaz:

- **1** jaje
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1 kašica** soli

Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac sa šecerom. Zatim dodati ostale sastojke (bez maslaca) i uz postepeno dodavanje brašna, zamesiti testo. Testo podeliti na 8 loptica, pa svaku rastanjiti oklagijom u krug. Na svaki krug narendati margarin (zamrznuti ga radi lakšeg rendanja), i slagati jedan na drugi. Na poslednji krug testa ne rendati margarin. Složeno testo razviti u što veci krug, tanko, pa seci uske i dugacke trouglove. Na svaki trougao staviti komadic šunkarice i umotati u kiflu. Kifle složiti u pleh obložen papirom za pečenje, pokriti i ostaviti da

odmore sat vremena. Zatim razmutiti jaje sa pavlakom i soli, pa premazati kifle i posuti semenkama po želji. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet