

Kroasani (8)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kockica** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1/2 kašike** soli
- **1 dl** ulja
- **1** jaje
- **1200-1300 g** mekog brašna
- **500 ml** vode

Dodatno:

- **1 (250g)** margarin
- **2** žumanceta
- **1 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi, dodati šećer i ostaviti da nadoe.

Za to vreme pripremiti ostale sastojke. Prvo u vanglu dodati malo brašna pa sipati ostale sastojke. Dodati nadošli kvasac pa uz povremeno dodavanje brašna zamesiti meko i nelepljivo testo.

Dobro zamešeno testo staviti u istu vanglu u kojoj je mešeno. Sipati malo ulja tek toliko da utrljamo gornju

stranu testa. Ne puno ulja! Ostaviti oko 1/2 h da narasta na toplom mestu.

Kada naraste, premesiti ga i podeliti na 2 dela.

Potom uzeti jedan deo i podeliti na 6 jednakih delova. Svaki oblikovati kao lopticu.

Uzeti jednu lopticu, razvuci koliko može (0,5 cm) i naseckati ili narendati margarina. Polovina margarina se ostavi na stranu, a polovinu koristimo odmah. Tako radimo sa svim lopticama izmeu svake treba da ima margarina, a na poslednju 6 razvucenu ne stavljamo. Tako naslagano testo razvucemo koliko može (ne pretanko) i secemo na željene trouglove, uglavnom to bude oko 16-18. Stavimo pekmez i rolamo i stavljamo u pleh. Premažemo smesom od žumanaca, mleka i ulja i pecemo na 200 C dok lepo ne porumene i odgore i odole.

Tako radimo sve isto sa drugom polovinom testa, i onim margarinom što smo stavili sa strane.

Savet

I da, nakon peenja prekriti aršavom ili krpama da lepo omekšaju... Prijatno!