

Slani kroasani (3)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **900 g** brašna
- **500 ml** mlakog mleka
- 2 žumanceta
- **250 g** margarina
- **25 g** kvasca
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli

Fil:

- **100 g** kackavalja
- **100 g** cureceg parizera

I još:

- **1** belance
- **50 g** susama

Priprema

Staviti šecer i kvasac u mlako mleko da nadoe. U više od pola kolicine brašna dodati žumanca, ulje, so i mleko sa kvascem. Mesiti i postepeno dodavati brašno, dok testo ne bude glatko. Ostaviti da odstoji oko sat vremena

na toplom. Podeliti testo na 4 loptice, pa ih posle 15 minuta razvuci oklagijom. Naslagati ih jednu na drugu, obavezno reajuci zamrznut margarin izmeu svake. Sve zajedno još jednom razvuci na 1 cm debljine

Podeliti na cetvrtine, pa svaku cetvrtinu još na 4 dela.

Na svaki deo staviti po malo rendanog parizera i kackavalja.

Umotati kroasane, od šireg dela prema užem i reati ih u podmazan pleh, premazati umucenim belancetom, posoliti i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet