

Kroasani sa cvarcima (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **30 g**kvasca
- **300 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **1**jaje
- **2 kašikeulja**

Za premazivanje:

- **300 gm**levenih cvaraka
- **po ukusu**soli

Priprema

U ciniju izmrvti kvasac, dodati šecer, so, mleko, jaje, ulje i dobro promešati. Uz postepeno dodavanje brašna zamesiti testo. Odmah ga podeliti na 8 jednakih delova.

Svaki deo razvuci u krug velicine plitkog tanjira. Slagati ih jedan na drugi, a izmeu mazati mlevenim cvarcima. Poslednji deo ne mazati. Sad okrenuti testo (ono što je bilo gore da bude dole) i razvuci ga u jedan veliki krug. Podeliti na 16 delova. Svaki deo motati od šireg dela ka užem u kiflu.

Slagati u pleh obložen papirom za pecenje. Ostavljati razmak izmeu jer dosta narastu. Pokriti ih krpom i ostaviti

na topлом mestu 1h da narastu. Premazati ih belancetom i staviti u hladnu rernu. Tek tada ukljuciti na 200C da se peku. Peci da umereno porumene. Pecene poprskati vodom i pokriti krpom. Ostaviti 15 minuta da tako stoje. Onda služiti!

Savet