

## *Kroasani sa sirom*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 belance
- 1 kašika šećera
- 3 kašice soli
- 40 g kvasca
- 200 ml jogurta
- 100 ml vode
- 100 ml ulja
- 800 g brašna

#### **I još:**

- 1 žumance
- 3 kašice jogurta
- 200 g margarina
- 200 g sira
- 30 g susama

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Jedno žumance ostaviti za premazivanje kroasana. Akrivirati kvasac. Pomešati jogurt sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šećer i kašiku brašna. Sve promešati i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. Belanca umutiti viljuškom da zapene, dodati žumance, ulje, so, isipati nadošli kvasac i uz pomoć brašna zamesiti glatko testo.

Testo pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo podeliti na 3 dela, a svaki deo na još 6 loptica. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom do veličine plitkog tanjira i premazati omekšalim margarinom. Slagati jednu na drugu, svih 6, šestu ne premazivati. Pokriti testo kesom i ostavite 15 minuta da miruje.

Rastanjiti oklagijom veliki krug i iseci na 16 delova. Na svakom širem delu staviti po kašičicu sira i smotati kroasan. Desnom rukom motate, a levom razvlacite testo da se napravi veći broj obrtaja. Slagati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje.

Pokriti krpom i ostavite na narastu. Svaki kroasan premazati sa umućenim žumancetom i jogurtom. Posuti susamom. Peci na 200 C, oko 15 minuta. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

## **Savet**