

Slani kroasani sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 1 paketić kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 2 jajeta
- 400 ml vode (mlake)
- 100 ml ulja
- brašno po potrebi (da se zamesi testo)
- susam (za posipanje kroasana)
- 200 g sira
- 200 g šunke (za filovanje kroasana)
- 1 margarin (za premazivanje)

Priprema

Zamesiti testo i ostaviti da se odmori 30 minuta, pa ga podeliti na 10 jufki. Ostaviti još 30 minuta da se odmara.

Svaku jufku rasklagijati, tanko velicine plitkog tanjira i premazati je sa margarinom, po pet komada. Ostaviti da se odmori 15 minuta i rasklagijati oba testa.

Seci u trouglove, filovati sirom i šunkom, urolati ih, staviti u pleh, premazati ih sa 1 umucenim jajetom i posuti po njima susam.

Peci ih 40-tak minuta na temperaturi 150 C. Pozdrav i prijatno!